

**No: 1850 – Mahreç İşareti**

**HATAY KEŞŞİR DOLMASI**

Tescil Ettiren  
**HATAY VALİLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1850
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000255
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.09.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Keşşir Dolması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Keşşir Dolması, keşşirin (mor havuç) oyulması ve içinin doldurulmasıyla hazırlanan bir yemektir. Keşşir çok sert olduğu için içi iki şekilde oyulur. İlk yöntem torna tezgahlarında gıdaya uygun bıçaklar ile, ikinci yöntem de haşlayarak yumuşadıktan sonra oyulması ile yapılır. İçleri oyulan keşşirler dış kabuklarından temizlenip yıkandıktan sonra zengin iç harcının içerisine doldurulmasıyla pişirilir. Hatay Keşşir Dolmasının iç harcı pirinç, kıyma, soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, zeytinyağı, tereyağı, nar ekşisi, kuru nane, karabiber ile hazırlanır.

Hatay Keşşir Dolması yapılırken 1251 coğrafi işaret tescil numaralı, 15 - 20 cm uzunluğundaki Kırıkhan Siyah Havucu kullanılır. Hatay Keşşir Dolması piştikten sonra suyu havuçların renginden dolayı mor rengi alır ve aroma kazanır. Hatay Keşşir Dolması sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilse de + 4 °C'de 48 saat muhafaza edilebilir. Ayrıca, Hatay Keşşir Dolmasının suyu da yörede çorba olarak tüketilir.

Hatay Keşşir Dolmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Keşşir Dolmasının Hatay ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Keşşir Dolması üretimi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg keşşir (mor havuç)
- 250 g orta yağlı kıyma
- 250-300 g pirinç
- 20-25 g sarımsak
- 100-150 g soğan
- 20-25 g domates salçası
- 10-15 g biber salçası
- 60-70 ml zeytinyağı
- 40-50 ml tereyağı
- 20-30 ml nar ekşisi
- 5-10 g kuru nane
- 5-10 g karabiber
- 10-15 g tuz
- 1-1,5 lt su

### Keşşirlerin Hazırlanması:

Hatay Keşşir Dolması yapılırken sert bir yapıya sahip olan mor havuçların oyulması için iki yöntem kullanılır.

1. yöntemde keşşir oyma işlemi için çıkırcı denilen ağaç oymacısına götürülür. Baş kısmı kesildikten sonra torna makinesinde gıda ile temasa uygun, sadece mor havuçları oymak için ayrılmış bıçaklarla oyulur. Hatay Keşşir Dolmasının içi doldurulmadan önce dış kabukları da soyulur.

2. yöntemde ise keşşirler yaklaşık 25 - 30 dakika kaynar suda haşlanarak yumuşatılır ve dolma oyacağı ile oyulup dış kabukları da soyularak kullanıma hazır hale getirilir.

#### İç Harcın Hazırlanışı:

Pirinçler yıkanıp süzildükten sonra üzerine soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Ayrı bir kapta kıyma, domates salçası, biber salçası, nar ekşisi, kuru nane, karabiber, zeytinyağı, tereyağı ve tuz eşit şekilde karıştıncaya kadar yaklaşık 2 - 3 dakika karıştırılır. Sonra pirinçler ile birlikte kıyma harcı bir kaba alınarak kıvamı bütünleşinceye kadar karıştırılır ve iç harç hazır hale gelir.

İçleri oyulan ve dış kabuğu soyulan keşşirler üst tarafa 2 cm boşluk kalacak şekilde iç harç ile doldurulur. Keşşirler derin tencere içerisine dikey bir şekilde dizilir. Daha sonra üzerine su eklenerek 30 - 40 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır. Hatay Keşşir Dolması piştikten sonra sıcak olarak tüketilir ancak buzdolabında 2 güne kadar muhafaza edilebilir.

#### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Hatay Keşşir Dolması coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Keşşir Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir. Hatay Keşşir Dolması üretiminde 1251 tescil numaralı Kırıkhan Siyah Havucu kullanılır.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Kırıkhan Siyah Havucu kullanımı ve Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.