

**No: 1215 – Mahreç İşareti**

**ŞANLIURFA PENDİRLİ HELVASI /  
ŞANLIURFA PEYNİRLİ HELVASI**

Tescil Ettiren  
**ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1215
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.09.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000526
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayrırt Edici Özellikleri:**

rfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası; un, beyaz şeker, su, coğrafi işaret olarak 807 sayı ile tescilli Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ve 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak üretilen peynir helvadır.

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının üretimde kullanılan peynir, tutsuz olup dilimlenip süzölmeye bırakılır en son aşamada tencerenin ortasına yerleştirilip üzerine sıcak helva karışımı ile kapatılıp erimesi sağlanması geleneksel yöntem olup yaklaşık 5 dakika sonra karıştırılıp servise sunulur.

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa'nın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### **Malzemeler:**

- ½ kg tuzsuz Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
- 200 g Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
- 400 g un
- 400 g beyaz şeker
- 200 ml su

#### **Hazırlanması:**

Beyaz şeker üzerine su konularak 10 dakika kaynatılıp şeker eritilir. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ince dilimler halinde doğranıp yıkanır ve süzgeçle süzölür. Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı bir tavada hafif ateşte ısıtılır, üzerine un ilave edilir ve unun rengi hafif koyulaşınca kadar 25-30 dakika kavrulur. Üzerine kaynatılmış şekerli su eklenir, 1 dakika karıştırılır ve tavanın kapağı kapatılır. 5 - 10 dakika sonra su buharlaşmaya başlayınca kapak açılıp 1 dakika beklenir. Tavadaki helvanın ortası açılıp dilimlenmiş peynirler konur ve peynirlerin üzeri helvayla kapatılıp tavanın kapağı kapatılır. 5 dakika beklenir Ve peynirler eriyince helva karıştırılıp servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim merci, 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.