

**No: 1184 – Mahreç İşareti**

**ŞANLIURFA AĞZI YUMIĞ / ŞANLIURFA AĞZI YUMUK**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1184
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.08.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000340
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.09.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / 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 Mah. 154.Sk. No: 2 ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk; özel amaçlı buğday unu, yoğurt, yağ, tuz, limon suyu ve su ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması; iç harç konulması ve hamurun kenarlarının toplanarak birleştirilmesi, hafifçe yumularak sıkılması ve ayçiçek yağında kızartılması suretiyle üretilen hamur işidir. İç harç yağsız kuzu kıyma, kuru soğan, karabiber, yağ ve tuz ile hazırlanır. Üretiminde kullanılan yağ, coğrafi işaret olarak 363 sayılı tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)'dır.

Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu (6 kişi):**

#### Hamur için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 100 g yoğurt
- 30 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 5 g tuz
- 5 ml limon suyu
- 200 ml su

#### İç harç için bileşenler:

- 1 kg yağsız kuzu kıyma
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 g karabiber
- 90 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 8 g tuz

#### Kızartılması için bileşen:

- 700 ml ayçiçek yağı

#### Hazırlanması:

İç harcın hazırlanması için kıyma, rendelenmiş soğan, su ve tuz Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) ile bir tavada 10-15 dakika pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 10 dakika kavrulur. Karabiber serpilerek bekletilir.

Un, yoğurt, Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Hamur, 50-60 g ağırlığında bezelere bölünüp yapışmaması için un serpilmiş hamur tahtası üzerinde oklava ile 13-14 cm çapında daire şeklinde açılır. Üzerine 20 g iç harç konur. Hamurun kenarları toplanıp yukarı çekilerek merkezde birleştirilir. Açık kısım hafifçe kapatılır ve sıkılır. Kızartma sırasında kolay çevrilmesi, içinin çığ kalmaması ve iki yüzünün iyice kızartabilmesi için hafifçe bastırılır. Çok sıkılırsa ağız kısmı çığ kalır, sıkılmazsa iç harç dışarı çıkar. Bu şekilde hazırlanan ürünler, bir tavada önce şekil verilen kısımları ayçiçek yağı ile kızartılır,

kızarıncıa diğer yüzeyi de çevrilerek kızartılır. Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk, yağı süzölüp soğduktan sonra servis yapılır.

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

Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk gemişı eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ' un tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Lokantacılar, Köftacılar ve Tatlıcıları Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görölen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarları ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ile 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.