

No: 728 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP FİRİK PİLAVI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 728
Tescil Tarihi	: 19.04.2021
Başvuru No	: C2020/168
Başvuru Tarihi	: 02.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Firik Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Firik Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Firik Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Firik Pilavının üretiminde; Gaziantep ilinde üretilen ve coğrafi işaret olarak 244 sayı ile tescilli Antep Firiği ile 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru kullanılır. Coğrafi sınıra özgü iki farklı metodu üretilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak üzerine haşlanmış et kapatılabilir.

Gaziantep / Antep Firik Pilavı, UNESCO Yaratıcı Şehirler ağına kabul edilmiş olan Gaziantep ili mutfağının en çok bilinen yemeklerindedir. Önceleri evlerde ve özel günlerde yapılan bu pilav, zamanla yaygınlaşmıştır. Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Gaziantep / Antep Firik Pilavının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep / Antep Firik Pilavının 2 farklı üretim metodu bulunur.

Üretim Metodu 1:

4-6 kişilik Gaziantep / Antep Firik Pilavı için gerekli olan malzemeler:

- 2 su bardağı Antep Firiği
- 1 su bardağı pilavlık Antep Bulguru
- Tuz (miktarı tercihe bağlı)
- 10-15 g karabiber
- 3-4 yemek kaşığı sadeyağ/tereyağı/zeytinyağı
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut (isteğe göre)
- 1 adet kırmızı biber (isteğe ve mevsimine göre)

Yapılışı:

3 su bardağı sıcak su tencereye konulur. Üzerine önceden ayıklanmış ve yıkanarak suyu süzölmüş firik eklenir. 10-15 dakika kaynaması beklenir. Yıkayıp suyu süzölmüş bulgur eklenip karıştırılır. Üzerine 2 bardak daha sıcak su eklenir. İsteğe göre haşlanmış nohut ve iri doğranmış kırmızı biber konur. Toplam su seviyesi bütün malzemeleri iki parmak geçecek şekilde ayarlanır. Tuz eklenerek tencerenin kapağı kapatılır ve pilav kıvama gelene kadar kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirilir.

Ayrı bir tavada yağ eritilir ve pilavın üzerine gezdirilerek dökölür. Karabiber serpilerek pilav karıştırılır. 5-10 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Üretim Metodu 2:

4-6 kişilik Gaziantep / Antep Firik Pilavı için gerekli olan malzemeler:

- 2 su bardağı Antep Firiği
- 1 su bardağı pilavlık Antep Bulguru
- 300-400 g kuşbaşı et/kıyma/tavuk eti/hindi eti
- 1 adet orta boy soğan
- Tuz (miktarı tercihe bağlı)

10-15 g karabiber
4-5 yemek kaşığı sadeyağ/tereyağı/zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
1 çay bardağı haşlanmış nohut (isteğe göre)
1 adet kırmızı biber (isteğe ve mevsimine göre)

Yapılışı:

2 yemek kaşığı yağ ile et kavrulur. Et kavrulunca önceden doğranmış soğan ilave edilir. Soğanlar pembeleşince üzerine salça, isteğe göre kırmızı biber ve haşlanmış nohut eklenir. 4 su bardağı sıcak su ile 40-45 dakika haşlanır. Üzerine, yıkanıp suyu süzölmüş firik eklenir. 10 dakika kadar piştikten sonra önceden yıkanan ve suyu süzölen bulgur eklenir. Üzerine 2 bardak daha sıcak su eklenir. Toplam su seviyesi, bütün malzemeleri iki parmak geçecek şekilde ayarlanmalıdır. Tuz eklenerek tencerenin kapağı kapatılıp pilav kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte 20-25 dakika kadar pişirilir.

Ayrı bir tavada yağ eritilir. Pilavın üzerine eritilmiş yağ gezdirilerek dökölür, karabiber serpilir ve karıştırılır. 5-10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Gaziantep / Antep Firik Pilavı, yukarıda belirtildiği üzere etli ya da etsiz olarak yapılır. Etsiz yapıldığında üzerine haşlanmış parça et kapatılarak, kapamalı Gaziantep / Antep Firik Pilavı olarak da servis edilebilir.

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

Gaziantep / Antep Firik Pilavının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki üretilen 244 sayı ile tescilli Antep Firiği ve 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru kullanılır. Bu sebeplerle tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Gaziantep / Antep Firik Pilavı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.