

No: 730 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP FASULYELİ KABAK DOLMASI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 730
Tescil Tarihi	: 20.04.2021
Başvuru No	: C2020/256
Başvuru Tarihi	: 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No: 41 Şehitkâmil Gaziantep
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması; etli taze fasulye ile kabak dolmasının aynı tencerede pişirilmesi suretiyle üretilen yöresel bir yemektir. Kabak dolmalarının hazırlanmasında sakız kabağı ve yağlı koyun kıyması; yemeğin hazırlanmasında ise yağsız kuşbaşı koyun eti kullanılır.

Gaziantep mutfağının geçmişi eskiye dayanan yemeklerinden olan Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolmasının içinde bulunan kabak dolmalarının pirinçle hazırlanması, yemeğin yanında ayrıca pilav pişirme ihtiyacını ortadan kaldırarak coğrafi sınıra özgü üretim metodu oluşmasını sağlamıştır. Bu sebeple Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 - 6 kişilik Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması için malzemeler:

Dolmaların hazırlanması:

12 adet küçük boy sakız kabağı
200 g yağlı koyun kıyması
150 - 175 g pirinç
1 adet domates
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
0,5 yemek kaşığı domates salçası
0,5 yemek kaşığı biber salçası
0,5 çay kaşığı karabiber

Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolmasının hazırlanması:

500 g yağsız kuşbaşı koyun eti
1000 g taze fasulye
350 g domates
2 adet yeşilbiber
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
0,5 yemek kaşığı biber salçası
1,5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı karabiber

İnce doğranan kuru soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, kıyma, karabiber ve istenilen miktarda tuz, yıkanmış pirinç ile karıştırılarak dolma iç harcı hazırlanır. Sakız kabaklarının içleri oyulduktan sonra dolma harcıyla, yarısından biraz fazla doldurulur. Kabakların ağır kısımları, kesilmiş domates parçalarıyla kapatılır.

Çok derin olmayan bir tencereye kuşbaşı koyun eti ve bir fincan su koyularak suyunu çekinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş etin üzerine sadeyağ veya tereyağı ile ince kıyılmış yeşilbiber, doğranmış kuru soğan ve ayıklanarak doğranmış olan yeşil fasulye ilave edilir. Malzemeler, 8 - 10 dakika aralıklarla tencerenin silkelenip karıştırılması ile kavrulur. Malzemelerin üzerini biraz aşacak kadar sıcak su ile birlikte domates salçası, biber salçası, toz şeker, karabiber ve istenilen miktarda tuz ilave edilerek fasulyeler hafif yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. Pişmeye yakın fasulyenin ortasına ara yerler açılarak önceden hazırlanan dolmalar bu yerlere dik şekilde yerleştirilir. Fasulye ve dolmaların hizasına kadar sıcak su koyulur. Yemeğin üzerine domatesler doğranıp ilave edilerek yaklaşık 45 - 50 dakika kısık ateşte pişirilir. Dolmalar pişince tencere ocaktan alınarak dolmalar ve taze fasulyeler aynı tabakta servis edilir.

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

Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır ve ustalık becerisi gerektiren üretim metodu, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir kere düzenli olarak, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması 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.