

**No: 791 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP YAĞLI KÖFTE /  
ANTEP YAĞLI KÖFTE**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 791
<b>Tescil Tarihi</b>	: 01.07.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/174
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Etsiz çiğ köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar mah. 36004 cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte köftelik bulgur (simit), sadeyağ veya tereyağı, kırmızı pul biber, kırmızıbiber salçası ve diğer malzemelerin karıştırılıp, yoğrulması ile hazırlanan etsiz çiğ köftedir.

Gaziantep mutfağının en önemli malzemelerinden olan ince bulgur (simit), yemeğin ana malzemesini oluşturur. Köfte yoğrulduktan sonra yağın köfteye ilave edilmesi, ürünün ayırt edici özelliğini almasını sağlar ve bu aşama, ustalık becerisi gerektirir.

Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte genellikle yörede sahre olarak adlandırılan pikniklerde, özel gün ve davetlerde yaygın olarak üretilir ve tüketilir. Ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### **Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte için gerekli malzemeler (8-10 kişilik):**

- 3-4 adet iri olgun domates
- 3 su bardağı köftelik simit(ince bulgur)
- 4-5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 dolu yemek kaşığı biber salçası
- 1 dolu yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 3-4 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet ince kıyılmış yeşilbiber (isteğe göre)
- Yarım demet ince kıyılmış maydanoz (isteğe göre)
- Zeytinyağı (isteğe göre)
- Tuz

#### **Hazırlanışı:**

Köfte yoğrulacak tepsiye simit (ince bulgur), salçalar, pul biber, ince kıyılmış soğan ve sarımsaklar, tuz ve isteğe bağlı olarak ince kıyılmış yeşilbiber konur. Soyulmuş ve ince kıyılmış domates azar azar eklenir ve karışım 25-30 dakika iyice yoğrulur. Domates mevsimi olmadığı dönemlerde simit sıcak su ile hafif ıslatılarak yumuşatılır. Kıvama gelen köfteye eritilmiş sadeyağ veya tereyağı eklenir. 4-5 dakika daha yoğrulur. Parmak izi oluşacak şekilde topak/sıkım yapılarak şekil verilen köfteler, tabaklara konularak servis edilir. İnce kıyılmış maydanoz, köfteyi süslemek amacıyla tabağın en alt kısmına, üzerine veya köftenin içine katılabilir. İsteğe bağlı olarak köfteye parlaklık vermesi için sıkım yapmadan önce, bir miktar zeytinyağı ısıtılıp köfte harcı üzerine gezdirilebilir.

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

Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Yağlı Köfte/ Antep Yağlı Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfı koordinasyonunda; Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluğu
- Nihai ürünün görünümünün uygunluğu,
- Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte 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.