

No: 1753 – Mahreç İşareti

HATAY ALİ NAZİK

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1753
Tescil Tarihi	: 09.07.2025
Başvuru No	: C2023/000319
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ali Nazik
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ali Nazik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ali Nazik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ali Nazik; közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, tahin, sarımsak, dana ya da kuzu eti ve baharatlarla hazırlanan kebaptır. Servisi yapılırken etlerin sıcak olması önemlidir. Genellikle pide veya lavaş eşliğinde servisi yapılır.

Fiziksel Özellikler:

Renk: Koyu mor veya kahverengi tonlarda közlenmiş patlıcanın rengi, yoğurt ve tahinle birleşerek kremamsı bir görünüm oluşturur.

Doku: Pürüzsüz ve kremamsı bir kıvamda, içinde patlıcanın hafifçe hissedilebileceği bir dokusu bulunur.

Tat: Yoğurt, tahin ve patlıcanın harmonik karışımıyla hafif ekşi, kremamsı ve hafif közlenmiş patlıcan tadı hissedilir.

Hatay Ali Nazik coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (2 kişilik)

- 200 g dana ya da kuzu eti
- 200 g süzme yoğurt
- 600 g patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 100 g tereyağı
- 10 g tuz
- 10 g tatlı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 20 g tahin (isteğe bağlı)
- 5 g karabiber (isteğe bağlı)
- 40-50 g maydanoz
- 40-50 g nane
- 50 g kapy biberi

Taze ve parlak renkli patlıcanlar tercih edilir. Fırında, ocakta veya tandırda közlenen patlıcanlar soğumaya bırakılır. Soğuyan patlıcanların kabuğu soyulur ve içi zırh ile ezilerek püre haline getirilir. Sarımsaklar rendelenip, süzme yoğurt ile karıştırılır. Közlenmiş patlıcan püresi de yoğurtlu karışıma eklenip karıştırılır. Tahin (isteğe bağlı) yoğurtlu karışıma eklenip buzdolabında dinlendirilir.

Etler çöp şiş boyutunda doğranıp, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Suyunu çeken etlere 30 g tereyağı, tuz ve isteğe bağlı baharatlar eklenerek pişirme işlemi tamamlanır.

Servisi

Buzdolabında dinlendirilmiş karışım, servis tabağına veya kâseye alınıp yayılır. Ortasına kavrulan etler yerleştirilir.

Tereyağında kırmızı pul biber hafif kavrulup servis tabağının üzerine gezdirilerek dökülür. İsteğe bağlı olarak maydanoz, nane, kapyra biberi vb. ürünler ile süslenir. Yanında tercihen taze ve sıcak pide veya lavaş ile servisi yapılır.

Serviste etlerin sıcak olması önemlidir.

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

Hatay Ali Nazik, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Ali Nazik ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.