

**No: 686 – Mahreç İşareti**

**DEDEBAĞ KEŞKEĞİ /  
KARACASU KEŞKEĞİ**

Tescil Ettiren  
**NAZİLLİ TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.10.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 686
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.03.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/140
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.10.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Nazilli Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Bulvarı No:18/A Nazilli AYDIN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aydın ili Karacasu ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği; yüzyıllardır Dedebağ Yaylasında, yaylaya ismini veren tarihsel bir kişiliğe addedilerek yapılan bölgeye özgü bir yemektir. Kabri de aynı yerde bulunan Dedebağ adına hayır yemeği olarak yapılan bu keşkek aynı isim ile bilinir. Ürün, Horasan alperenlerinden asıl mesleği çobanlık olan Dedebağ ismindeki bir hayırseverin bölgeden geçen kervanlara, yoksul ve kimsesizlere kendi eliyle yapıp ikram etmesiyle başlayan, bölgesinin önemli değerlerinden birisidir. Kendisinin vefatından sonra yakınlarının ve bölge insanının imece usulüyle devam ettirdiği hayır yemeği günümüze kadar ulaşmış ve bölgenin bir âdeti haline gelmiştir. Yöre halkı malzeme temini ve keşkeğin yapımında birlikte çalışır.

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği; Dedebağ'ın kabrinin de bulunduğu yaylada yedi asırdır yapılagelmiştir. Yaylanın resmi kayıtlardaki ismi de Dedebağ'dır. "Dedebağ Keşkek Hayrı" olarak bilinen bir organizasyon şeklinde Karacasu ilçesi, Dedebağ Yaylasında her sene ağustos ayının son haftasında yapılır.

Üretimde genç erkek keçilerden (erkeç) elde edilen karkas eti kullanılır. Genellikle 20 kg ağırlığına ulaşmış erkekler tercih edilir. Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeğinde kesinlikle başka et kullanılmaz. Kullanılan buğday aşurelik veya yarma buğday olabilir.

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği uzun süre ve ustalık gerektiren bir usulle dövülerek yapılır. Keşkeğin piştiğinde macun kıvamında ve sakız gibi uzaması istenir. Et ve buğday homojen bir şekilde, sulu olmayacak şekilde özdeşleşir. Erkeç eti keşkeğin kendine özgü lezzetini sağlar. Genel olarak odun ateşinde ve bakır kazanlarda yapılması nedeniyle tütsülü kendine has bir lezzeti bulunur. Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği; yedi asır önceki aynı usulle ve aynı bileşenler kullanılarak yapılır, mekanik veya elektrikli bir alet kullanılmaz.

Keşkeğin hazırlanmasındaki üretim metodu (kullanılan bileşenler ve dövülerek yapılması) Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeğinin en önemli karakteristik özelliğidir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Bileşen Listesi:**

Yörede yetiştirilen erkeç eti, aşurelik/yarma buğday, su (tercihen bölgeye ait kaynak suyu) ve tuz.

#### **Keşkeğin Hazırlanması:**

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği; erkeç eti, aşurelik buğday, su ve tuz ile yapılır. Kullanım ölçüsü et ve buğday için bire birdir. Örneğin; 20 kg ete karşılık, 20 kg buğday kullanılır. 20 kg et için ise ortalama 500 gram tuz kullanılır.

Keşkek yapımı için hazırlıklar bir gün önce başlar. Et ve buğdaylar önce bakır kazanlarda ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan etin kemik, yağ ve sinirleri el ile temizlenir. Temizlenen et yine el yardımıyla daha küçük parçalara ayrılır. Bu işlemlerin tümü el ile yapılır.

Haşlanan ve küçük parçalara ayrılan et ve buğday aynı kazana konur, tuz ilave edilir. Keşkek yapımında gıda ile temasa uygun ahşap malzemeden yapılmış kepeç/tokmak kullanılır. Ateş üzerindeki kazanın içine yassı tahta tokmaklar ile hem döverek hem de karıştırarak malzemelerin iyice erimesi, pişmesi ve özdeşleşmesi sağlanır.

Yapılan bu işleme ‘‘keşkek dövme’’ denir. Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeğinin kendine has özelliklerinden birisi de bu keşkeğin hazırlanmasındaki dövme işlemidir. Yaklaşık yedi saat pişirilen, sürekli karıştırılıp dövülen keşkek sakız kıvamına gelir. Geleneksel olarak yapılan bu yöntem imece usulüyle yapılır. Yorucu bir iş olan keşkek dövme işlemi sonucunda buğday ve etler eriyerek birbirleriyle özdeşleşir, sunuma hazır hale gelir. Keşkek ne kadar uzun süre ve kuvvetli şekilde dövülürse/karıştırılırsa o kadar lezzetli olur. Halk dilinde iyi dövülmüş keşkeğe ‘‘sakız gibi keşkek’’ denilir.

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeğinin sunumunda genellikle yanında taze biber, zeytinyağı ve sarımsaktan yapılan tarator olarak bilinen sos kullanılır. Ayrıca servisinde tercihen üzerine, kırmızı toz biber ile karıştırılmış tereyağı sıcak olarak ilave edilir.

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

Geçmiş yüzyıllar öncesine dayanan, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu ile farklılaşan Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle üretildiği bölgeyle bilinirliği bulunan Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Nazilli Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Nazilli Ticaret Odası, Karacasu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karacasu Belediyesinden birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Nazilli Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi, ‘‘Üretim Metodu’’ bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.