

No: 1841 – Mahreç İşareti

İSKİLİP SU KABAĞI YEMEĞİ

Tescil Ettiren
İSKİLİP BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1841
Tescil Tarihi	: 17.04.2026
Başvuru No	: C2025/000167
Başvuru Tarihi	: 16.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Su Kabağı Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mah. 1. Sok. İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Su Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Su Kabağı Yemeği; su kabağı ve sığır eti ile hazırlanan Çorum ili İskilip ilçesinin adıyla özdeşleşmiş ekşili bir et yemeğidir.

Çorum ili İskilip ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan İskilip Su Kabağı Yemeği, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

İskilip Su Kabağı Yemeği; genellikle su kabaklarının hasat edildiği aylarda hazırlanan ve tüketilen bir yemektir. Ayrıca bu yemeğin hazırlanmasında kurutulmuş, dondurulmuş ya da konserve edilmiş su kabakları da kullanılabilir.

İskilip Su Kabağı Yemeğinin kıvamında hazırlanması, başta sığır eti ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; İskilip Su Kabağı Yemeğinin üretildiği, Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Su Kabağı Yemeği İçin Bileşenler Listesi (6 kişilik):

- 1,5 kg su kabağı,
- 300 g sığır eti,
- 250 g domates (isteğe bağlı),
- 250 ml su,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g domates salçası veya biber salçası,
- 30 g ayıklanmış maydanoz, dereotu, nane (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 5 g limon tuzu,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

İskilip Su Kabağı Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Su kabakları kabukları soyulup iç kısmındaki çekirdekleri temizlendikten sonra doğranır. Doğranmış su kabakları ayrı bir tencerede 10 dakika kadar haşlanır. Diğer tarafta ince doğranmış kuru soğan, tereyağı ve salça iyice kavrulur. Üzerine sığır eti konulur ve yaklaşık 5 dakika kadar kavurmaya devam edilir.

Haşlanan su kabakları süzülerek bu karışım ile birleştirilir ve yeterince kavrulur. Üzerine sıcak su ve diğer bileşenler de eklenir ve kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Servise hazır hale gelen İskilip Su Kabağı Yemeğinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı ve isteğe bağlı olarak İskilip Su Kabağı Yemeğinin üzerine; maydanoz, dereotu, nane ve pul kırmızıbiber konulabilir.

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

Çorum ili İskilip ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İskilip Su Kabağı Yemeği, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunan İskilip Su Kabağı Yemeğinin tüm üretim aşamaları; Çorum ili İskilip ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde; İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir:

- İskilip Su Kabağı Yemeği hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İskilip Su Kabağı Yemeği üretim metodunun uygunluğu,
- İskilip Su Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.