

No: 964 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP PİRİRİM AŞI/ANTEP PİRİRİM AŞI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 964
Tescil Tarihi	: 06.12.2021
Başvuru No	: C2020/120
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil/GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı; kuru veya taze pirpirim, loğlaz (börülce), pilavlık bulgur, yeşil mercimek, nohut, domates ve biber salçası, kuru nane, sumak ekşisi, kuru sarımsak, soğan, zeytinyağı veya sadeyağ ve çeşitli baharatlar kullanılarak üretilen yöresel bir yemektir. İsteğe bağlı olarak domates kurusu ve kuru biber de ilave edilebilir. Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı et veya zırh kıyma kullanılarak da yapılabilir.

Gaziantep'te halk arasında semizotuna pirpirim denir.

Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı, Gaziantep mutfağının en çok bilinen yemeklerinden olup geçmişe dayanan. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5-6 porsiyon Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı için bileşenler:

400-500 g kuşbaşı et veya 200-250 g zırh kıyma
100-150 g kuru pirpirim veya 600-750 g taze pirpirim
50-90 g nohut
60-90 g yeşil mercimek
50-90 g loğlaz (börülce)
60-90 g pilavlık bulgur
15-20 g domates salçası
15-20 g biber salçası
10-15 g sumak ekşisi
3-5 g karabiber (isteğe göre)
60-80 g kuru soğan
20-30 g kuru sarımsak
80-100 g zeytinyağı / 20-30 g sadeyağ
5-10 g toz biber
5-10 g kuru nane
3-5 g tuz
15-20 g domates kurusu (isteğe göre)
5-10 g kuru biber (isteğe göre)

Yapılışı:

Gaziantep Pirpirim Aşısı/Antep Pirpirim Aşısı kuru pirpirim ile yapılacaksa; pirpirimler bir gece önceden ayıklanıp su dolu derin bir tencerede elle bastırılıp toz, kum ve toprak parçacıklarından temizlenir. Bu işlem 2-3 kere hızlı bir şekilde tekrarlanır. Yıkama işleminin hızlı yapılması, kuru pirpirimlerin su emip ağırlaşmasını önlemek için önemlidir. Temizlenmiş pirpirimlerin üzerine kaynar su konularak bir taşım kaynatıldıktan sonra sabaha kadar bu şekilde bekletilir. Nohutlar da bir gece önceden ıslatılıp sabaha kadar bekletilir.

Ertesi gün nohudun suyu süzülüp pişirilir. Ayıklanıp yıkanmış loğlaz (börülce) ayrı bir kapta pişirilir. Taze pirpirim kullanılacaksa, ayıklanıp yıkanan pirpirimler iri iri doğranır ve süzgeçte bekletilir.

Derin bir tencereye 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı konur, üzerine ince doğranmış kuru soğan ilave edilerek biraz kavrulduktan sonra biber ve domates salçası eklenip karıştırılır ve kavurma işlemine devam edilir. Soğanlı ve salçalı karışımın üzerine 5-6 su bardağı sıcak su eklenip kaynatılır. Üzerine, ayıklanıp yıkanmış olan yeşil mercimek ilave edilip pişirmeye devam edilir. Mercimek pişince pişmiş nohut, loğlaz (börülce), pırpırım (semizotu), bulgur, dövülmüş kuru sarımsak, sumak ekşisi, tuz, isteğe göre kuru domates ve kuru biber eklenir. Hafif ateşte pırpırım (semizotu) yumuşayınca kadar pişirilir.

Gaziantep Pırpırım Aşının/Antep Pırpırım Aşının üzerine, kızdırılmış sadeyağ veya zeytinyağına kırmızı toz biber ve kuru nane eklenip gezdirilerek dökülür ve 10-15 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Gaziantep Pırpırım Aşısı/Antep Pırpırım Aşısı etli de yapılabilir. Bu durumda kuşbaşı et veya zırh kıyması kullanılır. Derin bir tencereye 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı konur. Üzerine kuşbaşı et veya zırh kıyması ilave edilir ve et, suyunu çekinceye kadar kavrulur. İnce doğranmış kuru soğan eklenip soğan soluncaya kadar kavrulur. Domates ve biber salçası ilave edilip kavurma işlemine devam edilir. Karışımın üzerine 5-6 bardak sıcak su konup etler yumuşayınca kadar pişmeye bırakılır. Kaynayan etin üzerine ayıklanıp yıkanmış yeşil mercimek ilave edilerek pişirilir. Mercimek pişince nohut, loğlaz (börülce), taze pırpırım, bulgur, dövülmüş sarımsak, sumak ekşisi ve tuz eklenir. Pırpırım yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirme işlemine devam edilir. Kızdırılmış sadeyağ veya zeytinyağına kırmızıbiber ve kuru nane eklenerek yemeğin üzerine gezdirilerek dökülür ve 10-15 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

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

Gaziantep Pırpırım Aşısı/Antep Pırpırım Aşısı Gaziantep mutfağının en çok bilinen yemeklerinden olup geçmişte eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep Pırpırım Aşısı/Antep Pırpırım Aşısı 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.