

No: 1555 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR HILLORİK AŞI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1555
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000244
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hillorik Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hillorik Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hillorik Aşı; su, bulgur, yoğurt, tereyağı, yumurta, tuz, sarımsak ve baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir. Üzerine tereyağı, pul kırmızıbiber ve kuru naneden oluşan sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek de servisi yapılabilir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Hillorik Aşı özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Diyarbakır Hillorik Aşı hazırlanırken elde edilen bulgur karışımı küçük parçalara ayrılır ve el ile bilye şeklinde yuvarlanarak şekillendirilir. Diyarbakır ilinde halk arasında şekil verilerek hazırlanan bilye şeklindeki bulgurlu yuvarlak karışıma “hillorik” adı verilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Hillorik Aşının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde yoğurulması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Hillorik Aşının üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hillorik Aşının Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 litre su (bulgurun yumuşatılması-yoğurulması ve haşlama suyu olarak),
- 600 g bulgur (350 g köftelik bulgur ve 250 g köftelik ince bulgur),
- 500 g yoğurt,
- 50 g tereyağı,
- 1 adet yumurta,
- 15 g pul kırmızıbiber,
- 15 g tuz,
- 15 g kuru nane,
- 15 g kişniş,
- 15 g sarımsak.

Diyarbakır Hillorik Aşının Hazırlanması:

Diyarbakır Hillorik Aşı yapımında bulgurlara yeterince ılık su eklenerek yumuşayana kadar iyice yoğurulur ve 15 dakika kadar iyice yumuşaması için bekletilir. Daha sonra hazırlanan bu karışıma; yumurta, tuz ve kişniş katılır ve iyice yoğurulur. Elde edilen karışım yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Diyarbakır Hillorik Aşı hazırlanırken elde edilen bu karışım küçük parçalara ayrılır ve el ile bilye şeklindeki yuvarlak şekli verilir.

Diyarbakır Hillorik Aşının hazırlanmasında; bulgurların diğer bileşenler ile homojen olarak yoğurulması ve şekillendirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Pişirme ve Servis:

Elde edilen bilye büyüklüğündeki bulgurlu karışım, kaynar su içerisinde yumuşayınca kadar yeterince haşlanır.

Haşlanan hıllorikler; haşlama suyundan çıkarılır ve ayrı bir kaba konulur. Pişirme aşamasında karışımın yeterince yumuşaması ve dağılmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Diğer taraftan dövülmüş sarımsak ile yoğurt iyice karıştırılır. Pişirilen yemeğin üzerine yayılarak konulur.

Ayrıca eritilmiş tereyağı, pul kırmızıbiber ve kuru nane kavruarak yemek için sos elde edilir. Elde edilen sıcak sos yemeğin üzerine gezdirilerek dökülür.

Diyarbakır Hıllorik Aşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Hıllorik Aşının; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Hıllorik Aşının tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl 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 Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Hıllorik Aşının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Hıllorik Aşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin 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.