

No: 403 – Mahreç İşareti

URFA KAZAN KEBABI / ŞANLIURFA KAZAN KEBABI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.05.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 403
Tescil Tarihi	: 26.12.2018
Başvuru No	: C2013/062
Başvuru Tarihi	: 02.05.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı
Ürünün Adı	: Kebap
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren yöre yemeklerinden olan Urfa Kazan Kebabı, patlıcan ve domatesin, birbirinden koparılmadan kesilmesi, kesiklerin arasına harç konularak pişirilecek kaba dizilmesiyle hazırlanan ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla lezzeti artan bir üründür. Üründe kullanılan kuzu eti yörede yetişen İvesi ırkı kuzu etinden, sadeyağı ise Şanlıurfa yöresinde yetişen küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan tereyağından üretilir.

Üretim Metodu:

Malzeme	Miktar
Orta büyüklükte, düz ince patlıcan	6 adet
Orta yağlı kuzu kıyması	500 gram
Domates	5 adet
Büyük boy kuru soğan	1 adet
Taze kırmızı biber	3 adet
Şanlıurfa Biberi	1 yemek kaşığı
Karabiber	1 çay kaşığı
Sadeyağ (Urfa yağı)	1 yemek kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı
Salça	1,5 yemek kaşığı

Harcın yapılışı:

Kıyma et, yarım yemek kaşığı salça, ince doğranmış kuru soğan ve taze kırmızıbiber (isot), rendelenen iki adet domates, Şanlıurfa Biberi (kuru isot), karabiber ve tuzla karıştırılır.

Hazırlanışı:

Patlıcanların başları kesilir ve birbirinden koparılmadan, altı birleşik kalacak şekilde yaklaşık 1 santimetre eşit aralıklarla verevine kesilir. 3 adet domates de aynı şekilde kesilir.

Hazırlanan kıymalı harç dilimlenmiş patlıcan ve domateslerin kesilen aralarına doldurularak pişirilecek kaba dizilir. Salçalı su tuz ve sadeyağ ile birlikte yemeğin üzerine ilave edilir. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilir.

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

Urfa Kazan Kebabı asırlardır Şanlıurfa'da ve Şanlıurfa'dan da Türkiye'nin birçok yerinde üretilmektedir. Ürün kullanılan malzemeler ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür.

Denetleme:

Denetimler, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve

Tatlıcılar Esnaf Odası'ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Kazan Kebabının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir/toplanabilir.

Ayrıca denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu/özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.