

**No: 855 – Mahreç İşareti**

**DİYARBAKIR KABAK MEFTUNESİ**

Tescil Ettiren

**DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 855
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.08.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/192
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Kabak Meftunesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Kabak Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kabak Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Diyarbakır Kabak Meftunesi; Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularından elde edilen et ve kışık kabağın pişirilmesiyle hazırlanan yemektir. Suda demlenen sumağın suyunun kullanılması ve pişikten sonra dövülmüş sarımsak eklenip biraz dinlendirildikten sonra servisinin yapılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir.

Diyarbakır Kabak Meftunesinin üretiminde kullanılan kabak; Latince adı *Cucurbita moschata* olan ve yazın sonlarına doğru hasadı yapıp sonbahardan itibaren tüketilen kışık kabaktır.

Diyarbakır Kabak Meftunesi; Diyarbakır mutfağında kendine has üretim metodu bakımından özel bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Yemeğin geleneksel üretiminde sumak suyunun kullanılması ürüne farklılık kazandırır.

### **Üretim Metodu:**

Diyarbakır Kabak Meftunesinin üretiminde kullanılan kışık kabak, kuzu eti ve sumak, coğrafi sınırdan temin edilir.

### **Malzemeler (6 kişilik):**

- 1,5 kg kış kabağı
- 0,5 kg kuzu eti
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı tane sumak
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

### **Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:**

Sumağın renginin ve tadının suya geçmesi için sumağa 3 ölçü su eklenerek demlenmeye bırakılır. Daha sonra süzülür. Kabaklar soyulup iri küp şeklinde doğranır. Kuzu eti yıkanıp tuzlanır ve eritilen sadeyağda biraz kavrulur. Salça ve pul biber ilave edilip karıştırılır. Üzerine doğranmış kabaklar konur, karışımın üzerini geçecek kadar su ve süzölmüş sumak suyu eklenir. Diyarbakır Kabak Meftunesinin eti pişince, dövülmüş sarımsak eklenip biraz dinlendirildikten sonra servis edilir.

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

Diyarbakır ilinin kültürel mirasıdır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ün bağı bulunur. Bu sebeple Diyarbakır Kabak Meftunesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman

birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Kabak Meftunesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Kabak Meftunesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.