

No: 1804 – Mahreç İşareti

HATAY TEPİSİ KEBABİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1804
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2023/000274
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tepsi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tepsi Kebabı; dananın kaburga kısmından alınan orta yağlı et veya tercihe göre yarım ölçüde dana ve kuzu eti, 887 tescil sayılı Samandağ Biberi, maydanoz, karabiber ve tuz bileşenlerinden üretilen kebaptır. Kullanılacak et, bir gün öncesinde dinlendirilip zırh ile çekilir. Tüm malzemelerin karıştırılıp homojen kıvama gelmesi sağlanır. Hatay Tepsi Kebabı pişirilirken kullanılan sebzelerin sulanmaması ve aromasının kebaba geçmesi için 200-220 °C derecede pişirilir. Ayrıca taş fırınlarda yüksek ateşte pişirilebilir.

Hatay Tepsi Kebabı, lahm-ı sini / sini kebabı olarak da bilinir. Hatay Tepsi Kebabı, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Tepsi Kebabı genel olarak acı üretilir. Bu acılık Samandağ Biberi kullanılarak elde edilir. Hatay Tepsi Kebabını acısız tercih edenler, üretiminde acısız biber kullanır.

Bileşenler (5 Kişilik):

- 1 kg dananın kaburga kısmından et (isteğe göre yarı yarıya kuzuda karıştırılabilir)
- 6 g sarımsak
- 100 g kırmızıbiber (tercihe göre biri acı olabilir)
- 50 g yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 4 g tuz
- 5 g karabiber

Üzeri için:

- 240 g domates
- 100 g yeşilbiber
- 200 g soğan
- 16 g domates salçası
- 2 g tuz
- Yarım litre su

Tepsiye sürmek için:

- 12 g domates salçası
- 30 ml su

Et zırh ile kıyma haline getirilir. Etin zırhla çekilmesi etin dışının iyi pişmesini ve içinin sulu kalmasını sağlar. Daha sonra iç harcında kullanılacak maydanoz, kırmızıbiber, yeşilbiber ve sarımsak yıkanıp kurutulmadan gürgen veya çam ağacından yapılan doğrama tahtasının üzerinde büyük zırhlarla doğranır. Bileşenlerin zırh bıçaktan

geçirilme işleminde sebzeler suyunu kaybetmemeli, kararmamalı ve taze kalmalıdır. Hazırlanan et ve sebzelere tuz ile karabiber eklenip iyice karışana kadar yoğrulur.

Bakır tepsi ya da toprak tavanın zemini için, hafif sulandırılmış domates salçası sürülür. Hazırlanan etli karışım düzgün ve eşit bir şekilde yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Domates salçası, tuz ve yarım litre su eklenip özlü hale getirilip üzerine dökülür. Ayrı bir kapta hazırlanan domates, soğan ile yeşil veya kırmızıbiber dilimlenip tepsinin üzerine yerleştirilip süslenir.

Odun ateşindeki taş fırınlarda yüksek ateşte yüzeyi kızarıncaya kadar veya yaklaşık 200 -220 °C sıcaklıktaki fırında 15-20 dakika pişirilir. Pide ile servisi yapılır.

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

Hatay Tepsi Kebabı, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Tepsi Kebabı 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.