

No: 1229 – Mahreç İşareti

KİLİS ŞİHİLMAHŞE

Tescil Ettiren
KİLİS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1229
Tescil Tarihi	: 26.09.2022
Başvuru No	: C2021/000333
Başvuru Tarihi	: 03.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Şihılmaşşe
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez / KİLİS
Coğrafi Sınırı	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Şihılmaşşe ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Şihılmaşşe ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Şihılmaşşe; soğan, orta yağlı kıyma, domates, domates salçası, maydanoz, tuz, karabiber, haşlanmış nohut veya haşlanmış kırık leblebi ile hazırlanan iç harcın kızartılmış acurlara doldurulması ve üzerine bir kase de domates salçası, tuz, kuru nane ve su koyulup hazırlanan sosun koyularak ocakta veya fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp dereotu veya maydanoz konulduktan sonra servisi yapılır.

Üretimde, coğrafi sınırdaki "acir" olarak adlandırılan dolmalık tüylü acur ve "kudama" olarak adlandırılan kırık leblebi kullanılır. Kıyma ise koyunun kol kısmından elde edilir.

Kilis Şihılmaşşe, coğrafi sınırdaki Şihılmaşşi, Şeyh-ül-muşşi, Şağal Mahşi olarak da adlandırılır. Arapça'da şihıl "şah", maşşe ise "dolma" anlamına geldiğinden "dolmaların şahı" olarak adlandırılır.

Kilis Şihılmaşşenin geçmişi, Osmanlı saray mutfağına kadar dayanır. Kilis mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 adet Kilis Şihılmaşşe üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg dolmalık tüylü acur (acir)
- 250 ml zeytinyağı (iç harç ve kızartma için)
- 600 g orta yağlı kıyma (koyunun kol kısmından elde edilen)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 100 g haşlanmış nohut (kabuğundan ayrılmış) veya 100 g kırık leblebi (kudama)
- 2 adet domates
- ½ demet maydanoz
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kuru nane
- 16 g domates salçası
- 360 g süzme yoğurt
- 4 diş sarımsak

İç harcın hazırlanması:

Kırık leblebi veya nohut, 30 dakika haşlanır. Nohut kullanıldıysa nohutların kabukları çıkarılır. Küp şeklinde küçük doğranan soğanlar, bir tencerede zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulup üzerine kıyma eklenir. Kıyma suyunu çekince, üzerine rendelenmiş domates, ince kıyılmış maydanoz, haşlanmış kabuksuz nohut veya haşlanmış kudama, salça, tuz ve karabiber ilave edilip karıştırılır. Karışım suyunu çekince dinlendirilir.

Dolmaların hazırlanması:

Dolmalık tüylü acurların dış kabukları, dolma oyacağının tersi ile ince bir şekilde kesilip yıkanır ve iki ucundaki fazlalıklar kesilir. İç kısımları isteğe bağlı olarak bütün halde veya ikiye ayırdıktan sonra dolma oyacağıyla oyulur. Oyma işlemi, acurların i ve dış katmanına zarar vermeden yapılmalıdır.

Kurulanan acurlar, kızgın zeytinyağında çevrilerek 2 - 3 dakika kızartılıp kağıt havlu üzerine konur ve üzerine tuz ilave edilip soğutulur. Kızartma işlemi sırasında acurların renginin koyulaşmamasına dikkat edilir. Kızartılan acurların içine i harç doldurulup yayvan bir tencereye, doldurulmuş iki acurun ağzı birbirine bakacak biçimde yatay olarak yerleştirilir. zerine bir kase de domates salçası, tuz, kuru nane ve su koyulup hazırlanan sos koyulur üzeri bir kapakla kapatılarak kısık ateşte 10 - 15 dakika veya önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Kilis şihılmaşenin servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp dereotu veya maydanoz konulduktan sonra yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kilis şihılmaşenin geçmişi eskiye dayanır. Kilis mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile n bağı bulunan Kilis şihılmaşenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesi koordinasyonunda; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkrlar Odası ile Kilis Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kilis şihılmaşe ibaresi 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 yrttr.