

**No: 1387 – Mahreç İşareti**

**MARAŞ EKŞİLİ ÇORBA**

Tescil Ettiren

**KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1387
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.06.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000457
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Maraş Ekşili Çorba
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Blv. 25-A Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kahramanmaraş ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Ekşili Çorba; dövme (buğday), mercimek, nohut, ezilmiş sarımsak, coğrafi işaret olarak 343 sayı ile tescilli Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve mevsimine ve isteğe göre semizotu, pancar, pancar sapı ya da patlıcan kullanılarak pişirildikten sonra üzerine sos dökülmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen çorbadır. Sosu, kızdırılmış tereyağına nane ve pul biber ilave edilmesi veya kızdırılmış tereyağında ezilmiş sarımsak, nane ve pul biberin kavrulması suretiyle hazırlanır. Servisi sıcak olarak yapılır.

Maraş Ekşili Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Öğünlerde genellikle başlangıç yemeği olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

6 porsiyon Maraş Ekşili Çorba üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g mercimek
- 90 g dövme (buğday)
- 60 g haşlanmış nohut
- 5-6 diş ezilmiş sarımsak
- 20 g tereyağı
- 5 g tuz
- 5 g kuru nane
- 5 g pul biber (tercihen coğrafi işaret olarak 43 sayı ile tescilli Maraş Biberi)
- 5 ml Maraş Sumak Ekşisi Akıtı (isteğe göre artırılabilir)
- Mevsimine ve isteğe bağlı olarak 1-2 demet semizotu, 500 g ince doğranmış pancar veya pancar sapı ya da 2-3 adet küp şeklinde doğranmış patlıcan
- 2 l su

Dövme (buğday) bir gece önceden yıkayıp üzerini 1,5-2 cm geçecek şekilde su ilave edilerek bekletilir. Ertesi gün suyu süzülür, yıkılmış mercimekle birlikte bir tencereye konur ve üzerine su eklenerek kaynatılır. Dövme pişince haşlanmış nohut ilave edilir. Mevsimine ve isteğe göre semizotu, pancar, pancar sapı ya da patlıcan eklenir. Sebzeler pişince sırasıyla tuz, ezilmiş sarımsak ve Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ilave edilip 5 dakika kaynatılır.

Çorbanın sosu; bir tavada kızdırılan tereyağına nane ve pul biber ilave edilmesi veya kızdırılmış tereyağında ezilmiş sarımsak, nane ve pul biberin kavrulması suretiyle sarımsaklı veya sarımsaksız olarak hazırlanır.

Maraş Ekşili Çorbanın servisi, sosu üzerine gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Maraş Ekşili Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Maraş Ekşili Çorbanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Kahramanmaraş Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Odasından konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle Maraş Sumak Ekşisi Akıtı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.