

**No: 1842 – Mahreç İşareti**

**İSKİLİP TEPSESİ**

Tescil Ettiren  
**İSKİLİP BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1842
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.04.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000168
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.06.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İskilip Tepsisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İskilip Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenicami Mah. 1. Sok. İskilip ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili İskilip ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İskilip Tepsisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

İskilip Tepsisi; kırmızı et, yağ, domates, sarımsak, kuru soğan, biber ve tuz ile hazırlanan Çorum ili İskilip ilçesi ile özdeşleşmiş bir et yemeğidir. Halk arasında yaygın olarak “İskilip Tepsi Kebabı” olarak da bilinir. Yemeğin lezzet ve kıvamını sağlayan temel unsurlar, tepsi içerisinde ve taş zeminli fırınlarda yeteri kadar pişirilmesidir.

İskilip Tepsisinin tarihçesinde; halk arasında imece usulü olarak hazırlandığı, mahalle fırınlarında pişirildiği, özellikle yaz aylarında ekmek, kavun, karpuz ve üzüm ile birlikte tüketildiği ve servisinin yapıldığı bilinir. İskilip Tepsisinin; evlerden ziyade özellikle ilçedeki başta kasaplar olmak üzere esnaf tarafından hazırlandığı, esnaf arasında sırayla yapılarak esnaf tarafından öğle yemeği olarak tüketildiği bilinir.

Çorum ili İskilip ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan İskilip Tepsisi, öğle yemeği olarak tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

İskilip Tepsisinin kıvamında hazırlanması, bu yemeğe tadını veren başta kırmızı et (tercihen kuzu eti) ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle İskilip Tepsisinin üretildiği, Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### İskilip Tepsisi İçin Bileşenler Listesi (6 kişilik):

- 1 kg kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 500 g domates,
- 200 g kuyruk yağı, iç yağı veya tereyağı,
- 250 g kuru soğan,
- 100 g yeşilbiber veya kapy biber,
- 50 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g pul kırmızıbiber veya karabiber (isteğe bağlı).

#### İskilip Tepsisi Hazırlanması ve Servisi:

Bir tepsi içerisine önce; ince doğranmış kuru soğan, biber ve sarımsaklar eşit şekilde yayılır. Üzerine haşlanmış kırmızı et yerleştirilir, en üstte doğranmış domates, tuz ve yağ olacak şekilde tepsinin dizilimi tamamlanır.

İskilip Tepsisi; taş zeminli fırınlarda yaklaşık 2 saat pişirilir. Etlerin kurumaması için pişirme işlemi devam ederken tepsinin birkaç kez karıştırılması gerekir.

Servise hazır hale gelen İskilip Tepsisinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. İskilip Tepsisinin üzerine isteğe bağlı olarak; karabiber veya pul kırmızıbiber eklenerek tüketilebilir.

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

Çorum ili İskilip ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İskilip Tepsisi; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunan İskilip Tepsisinin tüm üretim aşamaları Çorum ili İskilip ilçesinde gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde; İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İskilip Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir:

- İskilip Tepsisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İskilip Tepsisi üretim metodunun uygunluğu,
- İskilip Tepsisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.