No: 665 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP MALHITALI KÖFTESİ / GAZİANTEP MERCİMEKLİ KÖFTESİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 665
Tescil Tarihi	**:** 09.02.2021
Başvuru No	**:** C2020/121
Başvuru Tarihi	**:** 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Mercimekli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	**:** Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	**:** Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Malhıtalı Köftesi/ Gaziantep Mercimekli Köftesi Gaziantep mutfağının en önemli yemeklerinden bir tanesidir. İnce bulgur (simit) ve kırmızı mercimek kullanılarak hazırlanır. Adını Gaziantep'te kırmızı mercimeğe halk arasında "malhıta" denmesinden alır.

Gaziantep Malhıtalı Köftesinin / Gaziantep Mercimekli Köftesinin üretiminde; diğer mercimek köftelerinden farklı olarak, mevsimine göre taze veya kuru tarhun kullanılır.

Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi yöresel usulde sıkılarak şekillendirilir. Köfteyi sıkmak için iki el beraber kullanılır. Altta kalan avuç çukurlaştırılarak içine iki üç ceviz büyüklüğünde köfte harcı konur, diğer el ile üzeri kapatılarak şekil verilir. Sıkılan köfteler tabağa alınır ve genellikle yanında turp, tere, turşu ve ayran ile servis edilir.

Üretim Metodu:

5-6 porsiyon Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi için gerekli malzemeler:

- Malhıta (kırmızı mercimek) 300-400 g
- Simit (ince bulgur) 300-400 g
- Kuru sarımsak 30-50 g
- Kuru soğan 140-180 g
- Taze soğan 80-150 g
- Taze sarımsak (isteğe bağlı) 50-150 g
- Maydanoz 50-80 g
- Tarhun (taze/kuru) 15-30 \ 5-10 g
- Biber salçası 30-50 g
- Domates salçası 18-30 g
- Kırmızı toz biber 18-30 g
- Zeytinyağı 130-180 g
- Tuz 5-10 g
- Kimyon (isteğe bağlı) 3-5 g

Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi hazırlanırken, malhıta (kırmızı mercimek) iyice yıkanıp bir tencereye alınır ve üstünü geçecek kadar su koyularak kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca köpüğü (kefi) alınır, ocağın altı kısılarak pişmeye bırakılır. Pişen malhıta, koyu bir çorba kıvamında olmalıdır.

Malhıta pişerken diğer tarafta kuru soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Soğanın bir kısmı yağda kavrularak, bir kısmı da çiğ olarak köfteye eklenir.

Ayrıca taze soğan ve taze sarımsak, maydanoz ve taze tarhun ince ince ve ayrı ayrı doğranır.

Pişen malhıtanın içine simit (ince bulgur), domates salçası, biber salçası ve tuz ilave edilerek karıştırılır, ağzı kapatılarak simidin şişmesi beklenir.

Diğer tarafta da zeytinyağı içine ince doğranmış kuru soğan ocakta pembeleşinceye kadar iyice kavrulur. Ateşten alındıktan 1-2 dakika sonra içerisine toz biber eklenip karıştırılır.

Malhıta ve simit karışımı yoğrulacak kadar soğuyunca, köfte leğenine (yoğurma kabına) alınır ve içerisine ince doğranmış olan kuru soğan ve sarımsak eklenerek 5-6 dakika yoğrulur. Karışımın içerisine daha sonra taze soğan, taze sarımsak, taze tarhun ve maydanoz ilave edilir ve üzerine kavrulmuş soğan ve yağ karışımı dökülür. Köfte karıştırılır. Eğer kuru tarhun kullanılacak ise tarhun, saplarından ayrılarak karışımın içine avuç içinde ovalanarak ilave edilir. Yoğurma işlemi bitince köfte yöresel usulde sıkılarak şekillendirilir. Köfteyi sıkmak için iki el beraber kullanılır. Altta kalan avuç çukurlaştırılarak içine iki üç ceviz büyüklüğünde köfte harcı konur, diğer el ile üzeri kapatılarak şekil verilir. Sıkılan köfteler tabağa alınır ve genellikle yanında turp, tere, turşu ve ayran ile servis edilir.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesinin Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Bu nedenle üretim aşamalarının tamamı, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişini katılımıyla oluşturulacak üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür. 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.