

No: 1143 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR PATLICANLI KAZAN KEBABI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1143
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/392
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı; patlıcan ve domateslerin içine kıymalı harç konularak pişirilen yemektir. Patlıcanlarda yatay (enine) bir şekilde yarılarak açılan domateslerde ise domates ters çevrilip yarılarak açılan kesiklere konulan harç sayesinde dilimli bir görünüm oluşturularak hazırlanan bir yemektir.

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı üretiminde kullanılan kıyma, 1 yaşındaki kuzuların etinden elde edilir. Kıymalı harcın içeriğinde ayrıca kuru soğan, domates, sivribiber, tereyağı, tuz ve karabiber bulunur.

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı üretiminde kullanılan kıyma, patlıcan, domates, sivri biber ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 8 kişilik bir Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

1,5 kg patlıcan
750 g kıyma (kuzu etinden)
10 adet domates
4 adet sivri biber
2 adet kuru soğan
50 g tereyağı
10 g karabiber
20 g tuz
100 ml su

Geniş bir kap içine kıyma, tereyağı, küçük doğranmış soğan, küçük doğranmış domates 2 adet ve biberler eklenerek karıştırılarak kıymalı harç hazırlanır.

Alacalı soyulan patlıcanlar, 2 cm'lik aralıklarla enine kesikler açılır. Kesikler açılırken, patlıcanların alt yüzeylerine kadar inilmez. Bu kesiklerin içine kıymalı harç konur, kesikleri taşırmamaya dikkat edilir. İçleri doldurulan patlıcanlar, oval bir şekil alır.

Domates ters çevrilerek 2 kesik açılır, taşırmadan kıymalı harç konur. Yerelde bir karış derinliği olan ve kazan olarak adlandırılan geniş ve derin olmayan tepsiye, doldurulmuş patlıcanlar dizildikten sonra üzerlerine, orta kısımdan itibaren domatesler dizilir. 100 ml su ilave edilerek kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar yaklaşık olarak bir saat pişirilir. Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Patlıcanlı Kazan 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.