

No: 858 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR KURU DOLMASI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 858
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/230
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kuru Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kuru Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kuru Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kuru Dolması; 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularının etlerinden elde edilen kıyma, sumak suyu, patlıcan ve biber kurularıyla yapılan dolmadır.

Diyarbakır ilinin oruç yemekleri, bayram yemekleri, zeytinyağlılar, etler vb. bölümlerinin yer aldığı 1950 basım tarihli eser bulunmaktadır. Bu yazılı kaynakta Diyarbakır Kuru Dolması da yer alır.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Kuru Dolmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kuru Dolmasının üretiminde; Diyarbakır yöresinde yetişen Karakaş ırkı koyunlarının 1 yaşına gelmiş kuzu etleri bıçakla kıyma haline getirilerek kullanılır.

Malzemeler (6 kişilik):

- 500 g kuzu bıçak kıyması
- 2 su bardağı Karacadağ Pirinci
- 20 adet kurutulmuş biber
- 20 adet kurutulmuş patlıcan
- 2 orta boy kuru soğan
- 1 demet (100 g) maydanoz
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuru reyhan
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı sumak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Sumaklar demlenmesi için 3 su bardağı su kullanılarak, ılık suda gecedan veya sıcak suda 2 saat bekletilir. Patlıcan kuruları 10 dakika, biber kuruları ise 5 dakika kadar kaynatılarak yumuşatılır. Pişerken dağılmamaları için sıcak sudan çıkarılarak süzülür.

İç harç malzemelerinden Karacadağ Pirinci yıkanıp süzülür ve bir kaba konur. Üzerine bıçak kıyması, ince doğranmış soğan ve maydanoz eklenip karıştırılır. Daha sonra biber salçası, domates salçası, sıvıyağ, tereyağı, kuru reyhan, pul biber, karabiber ve tuz eklenip baharatların pirince ve kıymaya yedirilmesi için harmanlanarak karıştırılır.

Yumuşatılan biber ve patlıcan kurularının içine, sebzelerin 2/3'ü dolacak şekilde iç harç konur. Harcın dışarıya taşmaması için bir biber kurusu ve bir patlıcan kurusunun ağzı birleştirilerek yatay şekilde tencereye dizilir. Tencereye yatay şekilde yerleştirilen dolmaların üzerine, süzülen sumak suyu ilave edilir. Daha sonra üzerini

geçecek kadar su eklenip kısık ateşte ağız kapalı bir şekilde pişirilir. Diyarbakır Kuru Dolması sıcak olarak tabağa konarak servisi yapılır.

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

Diyarbakır Kuru Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Kuru Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Kuru Dolmasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Kuru Dolması 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.