

No: 1727 – Mahreç İşareti

HATAY FELLAH KÖFTESİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1727
Tescil Tarihi	: 24.04.2025
Başvuru No	: C2024/000050
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Fellah Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Fellah Köftesi; ince bulgur, su, kuru soğan, buğday unu, tuz, toz kırmızıbiber, kimyon, biber salçası ve fesleğen kullanılarak yapılan ve bu yemeğe özgü sos ile karıştırılarak servisi yapılan köftedir. Hatay Fellah Köftesi isteğe bağlı olarak ıspanaklı sos veya domatesli sos ile beraber sıcak olarak servisi yapılır.

Hatay Fellah Köftesinin tarihçesinde; tarımla uğraşan köylüler ve çiftçiler tarafından yapılması nedeniyle “fellah köftesi” olarak bilinir. Hatay Fellah Köftesi özellikle evlerde yaygın olarak yapılmasının yanı sıra çoğu lokantada hazırlanarak sunulur.

Hatay Fellah Köftesi Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Hatay ilinde sıklıkla yapılan ve misafirlere ikram edilen bir yemektir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Fellah Köftesi Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 300 g ince bulgur
- 500 ml sıcak su
- 150 g kuru soğan
- 30 g buğday unu
- 10 g tuz
- 10 g toz kırmızıbiber
- 10 g kimyon
- 20 g biber salçası
- 10 g fesleğen

İspanaklı sos için:

- 500 g ıspanak
- 40 g sarımsak
- 60 ml zeytinyağı
- 100 g soğan
- 20 g biber salçası
- 5 g tuz

Domatesli sos için:

- 60 ml zeytinyağı
- 40 g sarımsak
- 200 g domates
- 20 g biber salçası
- 2 g tuz
- 2 g toz kırmızıbiber
- 2 g kimyon

- 10 g nar ekşisi
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı:

Yoğurma kabına bulgur konulup üzerine sıcak su eklenir ve 5 dakika beklenir. İnce ince doğranmış soğanlar bulgurun üzerine konulur. Ardından un, biber salçası, tuz ve baharatlar eklenerek iyice yoğrulur. Köfte kıvamına gelen harçtan 12-15 gramlık parçalar koparılır. İki elle yuvarlanıp ortasına hafifçe bastırılır. Hazırlanan köfteler içine un serpilmiş bir tepsiye dizilir. Bütün köfteler yapıldıktan sonra tencerede kaynayan suyun içine atılır. 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Haşlama işlemi bittikten sonra kevgirle süzerek sudan çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Ispanaklı sos için; ıspanaklar yıkanır ve orta büyüklükte doğranarak kaynar suda 2-3 dakika haşlanmak üzere gıda ile temasa uygun bir kaba atılır. Haşlanan ıspanaklar suyu sıkılarak çıkarılır. Bir tavaya zeytinyağı koyulur soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir. Biber salçası eklenerek biraz kavrulur. Ardından ıspanaklar eklenir bir iki dakika karıştırılır ve köftelerin üzerine dökülüp karıştırılarak servis edilir.

Domatesli sos için; tavaya zeytinyağı koyulur hafif ısındıktan sonra rendelenmiş sarımsak koyulur bir iki defa karıştırıldıktan sonra kabuğu soyulmuş rendelenmiş domates eklenir. Domateslerin üzerine biber salçası, baharatlar ve nar ekşisi eklenip domateslerin rengi solana kadar ortalama 5 dakika pişirilir. Pişen sos ocaktan alındıktan sonra ince kıyılmış maydanozlar üzerine dökülüp karıştırılır. Ardından köfteler sos ile harmanlanarak servis yapılır.

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

Hatay Fellah Köftesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Fellah Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Hatay Fellah Köftesi 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.