

No: 1336 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP BAKLA TAVASI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1336
Tescil Tarihi	: 08.02.2023
Başvuru No	: C2022/000140
Başvuru Tarihi	: 05.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Bakla Tavası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Bakla Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep / Antep Bakla Tavasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Bakla Tavasası; bakla, kuşbaşı dana veya kuzu eti, kuru soğan, sarımsak, yağ ve tuz temel bileşen olmak üzere salçalı veya yoğurtlu olarak iki şekilde üretilen tava yemeğidir. Salçalı olan Gaziantep / Antep Bakla Tavasasında domates ve biber salçaları, beyaz şeker ve isteğe bağlı olarak karabiber ve limon suyu kullanılırken yoğurtlu olan yemekte nohut, süzme yoğurt, yumurta veya buğday unu ile isteğe bağlı olarak karabiber ve aspir kullanılır. Yağ olarak tereyağı, sadeyağ veya zeytinyağı kullanılabilir. Yemeğin servisi sıcak olarak yapılır.

Gaziantep / Antep Bakla Tavasasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep / Antep Bakla Tavasası, salçalı ve yoğurtlu olmak üzere iki şekilde üretilmekte olup üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Salçalı Gaziantep / Antep Bakla Tavasası

Bileşenler (4-6 kişilik):

- 400-500 g yağsız kuşbaşı et (dana veya kuzu)
- 1 kg taze bakla
- 1 adet kuru soğan
- 400-500 g temizlenmiş iri taze sarımsak
- 10-15 g domates salçası
- 10-15 g biber salçası
- 30-45 g tereyağı veya sadeyağ ya da 35-50 ml zeytinyağı
- 3-6 g toz beyaz şeker
- 5-10 g tuz
- Su
- 3-6 g karabiber (isteğe bağlı)
- ½ limonun suyu (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Baklalar temizlenir, uzun olanlar ikiye bölünür.

Et ve 150 ml su bir tencereye konur ve et suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Yağ ve ince kıyılmış soğan eklenip kavrulur. Üzerine baklalar ilave edilip 4-5 dk. kavrulur. Baklaların büyüklüğünde doğranmış sarımsaklar, salçalar, isteğe bağlı karabiber, beyaz şeker ve bileşenlerin üzerlerini kaplayacak miktarda sıcak su ile tuz ilave edilerek baklalar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişmesine yakın, isteğe bağlı olarak limon suyu ilave edilir. Gaziantep / Antep Bakla Tavasasının servisi, sıcak olarak yapılır.

Yoğurtlu Gaziantep / Antep Bakla Tavası

Bileşenler (4-6 kişilik):

- 400-500 g yağsız kuşbaşı et (dana veya kuzu)
- 1 kg taze bakla
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 120 g haşlanmış nohut
- 400-500 g temizlenmiş iri taze sarımsak
- 30-45 g tereyağı veya sadeyağ ya da 35-50 ml zeytinyağı
- 700-800 g süzme yoğurt
- 1 yumurta veya 10-15 g buğday unu
- 5-10 g tuz
- - Su
- 3-6 g karabiber (isteğe bağlı)
- 3-6 g aspir (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Baklalar temizlenir, uzun olanlar ikiye bölünür.

Et ve nohut, bir tencerede yaklaşık 150 ml su ile nohut ve et yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Üzerine baklalar konup 4-5 dk. kavrulur. İnce kıyılmış kuru soğan, isteğe bağlı olarak bakla ile kavrulur ve baklaların büyüklüğünde doğranmış sarımsakların beyaz kısımlarıyla birlikte tencereye ilave edilir. Bileşenlerin üzerlerini kaplayacak miktarda sıcak su ve tuz eklenir ve baklalar yumuşayınca kadar pişirilir.

Bir kapta süzme yoğurdun üzerine yumurta veya buğday unu eklenir. Yoğurdun kesilmemesi için yemeğin suyundan bir miktar alınıp yoğurtlu karışıma eklenir ve karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Hazırlanan bu terbiye, pişmekte olan yemeğin üzerine yavaş yavaş eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Yağ kızdırılır, isteğe bağlı olarak üzerine karabiber ile aspir eklenir ve yemeğin üzerine gezdirilerek dökülür. Gaziantep / Antep Bakla Tavasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Gaziantep / Antep Bakla Tavasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep / Antep Bakla Tavasının üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümü ile Gaziantep'i Geliştirme Vakfından konuda uzman en az 3 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 uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, ürünün sunum şeklinin uygunluğu ve Gaziantep / Antep Bakla Tavasası ibaresi ile 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.