

**No: 781 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP / ANTEP ALACA ÇORBASI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 781
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.06.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/145
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep / Antep Alaca Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkâmil / GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep / Antep Alaca Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Alaca Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gaziantep / Antep Alaca Çorbasının ana malzemeleri dövme, nohut ve mercimek, kurutulmuş biber ve tarhunur. Üzerine, isteğe göre kuru nane ile birlikte kızdırılmış yağ dökülerek servis edilir. Özellikle kış aylarında yoğun olarak tüketilir.

Gaziantep / Antep Alaca Çorbasının geçmişi, Hitit dönemine kadar uzanır. Gaziantep'in mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde tarhun (*Artemisia dracunculus*) bitkisinin yapraklarının kullanılması, diğer malzemelerin seçimi ve hazırlanması, Gaziantep'e özgü yöntemler içerir. Üretiminin tüm aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Gaziantep / Antep Alaca Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

4-6 kişilik Gaziantep / Antep Alaca Çorbası için malzemeler:

- 1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 1/2 su bardağı kabuklu siyah mercimek
- 1/2 su bardağı nohut
- 3-4 orta boy kuru soğan
- 3-4 adet kurutulmuş kırmızıbiber
- 1/2 su bardağı zeytinyağı / sadeyağ / tereyağı / ayçiçek yağı
- 10-15 g kurutulmuş tarhun
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 15-20 g tuz
- 2-2,5 l su
- 1 yemek kaşığı nane (isteğe göre)

Dövme, Gaziantep'te yetişen yumuşak buğdaydan elde edilir. Suda ıslatıldığında 1/5 oranında şişip kabarıp ve pişince ağızda kolayca ezilir. Kara mercimeğin genelde karasal-Akdeniz iklim örtüsünde ve kırmızı alüvyonlu toprakta yetişen mercimeklerden olması önemlidir. Nohutların yine aynı tip iklim ve toprak türünde yetişen orta irilikte olması, tarhunun ise gölgede kurutulmuş ve açık yeşil renkte olması gerekir.

### **Hazırlanışı:**

Nohut ve dövme bir gece önceden suda ıslatıldıktan sonra çelik bir tencerede, üzerine 5-6 su bardağı su ilave edilerek 15 dakika kaynatılıp en az altı saat dinlendirilir. Dinlendirme işleminden sonra suyu süzülür. Tencereye, dövme ve nohutların üzerini 4 cm geçecek şekilde su eklenir ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir.

Mercimek 1-1,5 bardak su ile ayrı bir tencerede 25 dakika pişirilir. Tercihe göre nohut ve dövme birlikte de pişirilebilir.

Dövme ve nohudun pişmesine yakın, soğanlar ince uzun şekilde doğranarak pişmiş mercimek ile birlikte tencereye ilave edilir. Ocağın altı kısılarak kurutulmuş ve kırılmış kırmızıbiberler tencereye ilave edilir. Tercihen ve mevsimine göre taze kırmızıbiber de eklenebilir. Tencereye yaklaşık 2-2,5 l su eklenerek 10 dakika pişmeye bırakılır. Sonrasında kurutulmuş tarhun, pul biber ve tuz çorbanın üzerine konur ve tüm malzemeler 20-25 dakika kısık ateşte birlikte pişirilir. Soğanların pişmesi ile çorbanın kıvam almış olduğu anlaşılır.

Ayrı bir tavada isteğe göre kuru nane ile birlikte, kızdırılmış zeytinyağı / sadeyağ / tereyağı / ayçiçek yağı kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilerek döküldükten sonra Gaziantep / Antep Alaca Çorbası servise hazır hale gelir.

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

Gaziantep / Antep Alaca Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep'in mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'e özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca üretimde kullanılacak dövme Gaziantep'te yetişen yumuşak buğdaydan elde edilir. Bu sebeplerle Gaziantep / Antep Alaca Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme**

Denetim mercii Gaziantep'i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde; Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konusuna uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümün ve sunum şeklinin uygunluğu.
- Gaziantep / Antep Alaca Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.