

**No: 1154 – Mahreç İşareti**

**URFA AĞZI AÇIK / ŞANLIURFA AĞZI AÇIK**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1154
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.06.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000237
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.06.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık; buğday unu, zeytinyağı, tuz, su ve limon suyu veya sirke ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması, iç harç konulması ve katlanarak ve çentik atılarak kapatıldıktan sonra ayçiçek yağında kızartılması suretiyle üretilen hamur işidir. İç harç kuzu kıyma, 33 tescil numaralı Şanlıurfa Biberi(isot), karabiber, yumurta, buğday unu, 363 tescil numaralı Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) ve tuz kullanılarak hazırlanır.

Urfa Ağzı Açığın / Şanlıurfa Ağzı Açığın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

6 kişilik Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık üretmek için gereken bileşenler aşağıda verilmektedir.

#### **Hamur için bileşenler:**

1 kg buğday unu

40 ml zeytinyağı

16 g tuz

5 ml limon suyu ya da 30 ml sirke

200 ml su

#### **İç harç için bileşenler:**

1 kg yağsız kuzu kıyma

2 orta boy kuru soğan (rendelenmiş)

30 g Şanlıurfa Biberi (İsot)

3 g karabiber

1 yumurta

20 g buğday unu

30 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)

4 g tuz

#### **Kızartma için bileşenler:**

700 ml ayçiçek yağı

Unun 900 g'ı bir tepsiye boşaltılarak ortası açılır ve tuz, limon suyu (ya da sirke) ve su ilave edilerek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Küçük bir tabağa zeytinyağı konur ve eller yağa batırılarak hamur yağla yoğrulur.

Bir tabakta iç harç bileşenleri iyice karıştırılır.

Hamur, 50 g'lık bezelere ayrılır. 100 g buğday unu açma işleminde kullanılarak her bir beze, 13-14 cm çapında daire şeklinde açılır, üzerine su sürülür. Üzerlerine yaklaşık 20 g konulup yayılır ve katlanıp çentiklenerek kenarları kapatılır. Kapatılan hamurlar bir tepsiye dizilir. Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık, ters düz edilerek ayçiçek yağında iki taraflı kızartılır.

Yağdan süzülerek çıkarılıp servis yapılır.

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

Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odasından, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresinin 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.