

**No: 1882 – Mahreç İşareti**

**HATAY MERCİMEKLİ AŞI**

Tescil Ettiren  
**HATAY VALİLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1882  
**Tescil Tarihi** : 27.07.2026  
**Başvuru No** : C2024/000250  
**Başvuru Tarihi** : 16.09.2024  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Hatay Mercimekli Aşı  
**Ürün / Ürün Grubu** : Yemek / Yemekler ve çorbalar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Tescil Ettiren** : Hatay Valiliği  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY  
**Coğrafi Sınır** : Hatay ili  
**Kullanım Biçimi** : Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



| Logo özellikleri |                                                                                                          |                                                                                                        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Renk             |  C:10 M:60 Y:100 K:47 |  C:100 M:77 Y:0 K:0 |
| Yazı karakteri   | Hatay: Beatless Heavy                                                                                    | Mercimekli Aşı: Cg Gothicno Three                                                                      |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mercimekli Aşı; haşlanmış yeşil mercimeğin üzerine pilavlık bulgur eklenip pişirilmesi ve üzerine, zeytinyağında kızartılan kuru soğanın ilave edilip karıştırılması suretiyle Hatay ilinde üretilen yemektir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Hatay Mercimekli Aşı üretilirken mercimekler tam olarak haşlanmadan bulgur eklenir. Mercimeğin suyu süzülmez ve yemek, mercimeğin suyunda pişirilir. Kuru soğan ise zeytinyağında gevrek bir yapı kazanıncaya kadar kızartılır.

Hatay Mercimekli Aşı günlük olarak üretilir. Gıda ile temasa uygun kaplarda ve buzdolabında 24 saat muhafaza edilebilir.

Hatay Mercimekli Aşı, Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup günlük öğünlerin yanı sıra özel günler için de üretilir. Yemeğin mercimeğin suyunda pişirilmesi, pişme aşamasında yağ kullanılmaması ve üzerine zeytinyağında kızartılan kuru soğanın dökülüp karıştırılması bakımından coğrafi sınıra özgü bir üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

4 porsiyon Hatay Mercimekli Aşı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 100 g yeşil mercimek
- 300 g pilavlık bulgur
- 100 g kuru soğan
- 125 ml zeytinyağı

- 600 ml su
- 5 g tuz

Bir tencereye koyulan ayıklanıp yıkanmış yeşil mercimekler, suda haşlanmaya bırakılır. Mercimekler tam olarak haşlanmadan tencereye bulgur ve tuz ilave edilir ancak mercimeğin suyu süzülmez. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Yarım halka şeklinde doğranan kuru soğanlar bir tavada zeytinyağı içinde iyice kızartılır, pişen mercimekli bulgurun üzerine dökülüp iyice karıştırılır. Hatay Mercimekli Aşı 5 dakika dinlendirildikten sonra servisi sıcak olarak yapılır.

Hatay Mercimekli Aşı günlük olarak üretilir. Gıda ile temasa uygun kaplarda ve buzdolabında 24 saat muhafaza edilebilir.

### **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Hatay Mercimekli Aşı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Mercimekli Aşının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve ürün konusunda uzman Hatay Valiliğinden bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle mercimek ve bulgurun haşlanma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, logosu 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.