

No: 1895 – Mahreç İşareti

ADIYAMAN KAVURMALI HITAP

Tescil Ettiren

ADIYAMAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1895
Tescil Tarihi	: 02.09.2026
Başvuru No	: C2025/000207
Başvuru Tarihi	: 25.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Adıyaman Kavurmalı Hıtap
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Karayolu No: 29 02200 Merkez ADIYAMAN
Coğrafi Sınır	: Adıyaman ili
Kullanım Biçimi	: Adıyaman Kavurmalı Hıtap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adıyaman Kavurmalı Hıtap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Kavurmalı Hıtap; yaklaşık 25 cm çapında yuvarlak biçiminde açılan hamurun içine kuşbaşı et, soğan, taze sarımsak, maydanoz, biber, domates salçası ve kırmızı pul biberin harmanlanmasıyla hazırlanan iç harç konulması ile yapılan bir hamur işi ürünüdür. Ürün coğrafi sınırdaki “Adıyaman Kavurmalı Hıtap” adı ile de bilinir.

Yaklaşık 0,5-1 cm kalınlığında açılan hamur; içeriğindeki kuşbaşı et ve diğer harç malzemeleri nedeniyle kırmızımsı bir görünüme sahip olup kalın ve yumuşak yapıdadır. Adıyaman mutfağının geleneksel hamur işi ürünlerinden biri olan Adıyaman Kavurmalı Hıtap, yarım ay şeklinde hazırlanır. Hazırlanan iç harç hamurun bir yarısına yerleştirildikten sonra diğer yarısı üzerine kapatılır. Köylerde genellikle sac üzerinde pişirilen ürün, şehir merkezlerinde ise hazırlanan iç harcın fırına gönderilmesiyle fırıncılar tarafından pişirilir. Hıtabın iç harcında kullanılan et, susuz şekilde odun ateşinde kendi yağıyla pişirilir. Kavurma soğutulduktan sonra avuç içinde topak hâline getirilerek derin dondurucuda muhafaza edilir. Kavurmanın karakteristik özelliği, lezzet ve aromasını artıran kuyruk yağı içermesidir.

Adıyaman Kavurmalı Hıtap, Adıyaman ilinin gastronomisinde ve sosyokültürel yapısında özgün üretim ve sunum biçimi ile önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adıyaman Kavurmalı Hıtap üretiminde kullanılan bileşenler ve yapılışı aşağıdaki gibidir:

Bileşenler (10 adet için)

600 g dana kuşbaşı
3 adet orta boy kuru soğan
100 g taze sarımsak
20 g kırmızı pul biber
50 g biber salçası
50 g domates salçası
1 demet maydanoz
20 g tuz

Hamur için bileşenler:

700 g ekmeklik un
200 ml su
10 g tuz

İç harcın yapılışı:

Adıyaman Kavurmalı Hıtap iç harcı; kuşbaşı doğranmış dana eti, ince doğranmış soğan, taze sarımsak, maydanoz, kırmızı pul biber, biber salçası, domates salçası ve yeterli miktarda tuzun karıştırılmasıyla hazırlanır. Üretime bağlı olarak, ticari işletmelerde ürün fırınlarda pişirilecekse soğanlar çiğ olarak iç harca ilave edilirken; ev tipi üretimlerde sac üzerinde pişirme yapılacaksa soğanlar önceden pişirilerek iç harca katılabilir.

Ev Tipi üretim: Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave edilerek hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 100-120 gramlık hamur bezeleri yapılır. Bezeler bir ekmek tahtası üzerinde 25 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harç konur. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarının açılmayacak şekilde parmak uçlarıyla baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır. Pişirmede gıda ile temasa uygun sac üzerinde odun ateşinde çevrilerek iki yüzü eşit olarak pişirilmektedir.

Fırın Tipi Üretim: Hamur 70-100 gramlık bezelere ayrılır ve el ile 25 cm çapında daire şeklinde açılır. Hamurun yarısına iç harç konur, diğer yarısı üstüne kapatılarak parmak uçlarıyla bastırılır. Ağzı kapatılan hamurlar iki elle hafifçe sündürülerek uzatılır ve ekmek küreğiyle ocağa sürülür. 15 dakika pişirilen ürün, servise hazır hale gelir. Adıyaman Kavurmalı Hıtap; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Sıcak olarak ve ayran ile tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Adıyaman Kavurmalı Hıtap, Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adıyaman Kavurmalı Hıtapın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası, Adıyaman Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü veya Aşçılık Programı ve Adıyaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç 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 ve Adıyaman Kavurmalı Hıtap 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.