

**No: 994 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP / ANTEP EKŞİLİ / AKITMALI UFAK KÖFTE**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 994
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/134
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep / Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Mahreç işareti
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte; ana bileşen olarak simit (ince bulgur), kıyma, parça et ve nohut kullanılarak ekşili ya da akıtmalı olarak iki şekilde yapılan köfteli bir yemektir. Ekşili olarak yapılan ufak köfte adını sosun ekşiliğinden alır. Akıtmalı ufak köfte ise yağlı iç harcın ağızda dağılırken akmasından dolayı bu adı almıştır.

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte yemeğinde kullanılan simit (ince bulgur), coğrafi işaret olarak 289 sayılı ile tescilli Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)dur.

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Özel gün ve davetlerde ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

#### Köftesi için:

0,5 kg simit (ince bulgur)  
300 g yağsız çiğ köftelik kıyma  
1 tutam tuz  
1 adet orta boy soğan  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı pul biber  
Köftelerin dağılmaması için isteğe göre 1 çay bardağı irmik ve 1 yumurta veya yarım çay bardağı un kullanılabilir.

#### Yemeğin suyu için:

1 tatlı kaşığı sumak ekşisi veya 1 büyük limon suyu veya 1 tatlı kaşığı koruk ekşisi (Ekşiler bulunmadığı takdirde 1 tatlı kaşığı limon tuzu kullanılabilir.)  
0,5 kg yemeklik kuzu kuşbaşı  
1 adet orta boy soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı kuru nane  
4 yemek kaşığı sadeyağ veya 1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı nohut (ıslatılmış)  
4-5 diş kuru sarımsak (isteğe bağlı)

#### Akıtma iç harcı için:

300 g yağlı kıyma karışımı (250 g kıyma + 50 g iç yağı veya kuyruk yağı)  
2 adet büyük boy kuru soğan  
1 tutam aspir  
1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
Bir tutam tuz

#### Ufak köftenin hazırlanması:

Simit (ince bulgur) hafifçe ıslatılıp 10 dakika kadar bekletildikten sonra kıyma, ince doğranmış soğan, karabiber, pul biber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. Bu karışım iki veya üç defa kıyma makinesinden geçirilerek de yoğurma işlemi yapılabilir. Karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır. Köfteler; içinde su kaynayan tencerenin üzerine yerleştirilen süzeğe konulup üzeri kapakla kapatılır ve su buharında 20-25 dakika haşlanır. Köfteler bu yöntemin yanı sıra kaynayan tuzlu suda 15-20 dakika haşlanabilir.

#### Akıtmanın Hazırlanması:

Kavrulmuş kıymanın üzerine küp şeklinde doğranmış soğanlar eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurular ve baharatlar eklenir.

Akıtmayı hazırlamak için köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanıp oyulduktan sonra içine kıymalı harçtan konularak süzekte haşlanır.

Hazırlanan ufak köfteler ve akıtmalar dondurularak -18 °C'de saklanabilir.

#### Gaziantep/Antep Ekşili Ufak Köftenin Yapılışı:

Et ve bir gece önceden ıslatılmış nohut, üstünü aşacak kadar su ile pişirilir. Kaynarken kefi (köpüğü) düzenli olarak alınır. Et ve nohut pişmeye yaklaşınca ince kıyılmış soğan, sarımsak, salçalar ve ekşisi ilave edilir. Kullanılan biber salçası, Gaziantep ilinde yetiştirilen kırmızıbiberlerden yapılmalıdır. Karışım iyice piştikten sonra, önceden haşlanmış köfteler eklenir ve kısık ateşte 1-2 dakika kaynatılır. Servis tabağına konulan Gaziantep/Antep Ekşili Ufak Köfte, üzerine kızdırılmış yağ ve kuru nane gezdirilerek servis yapılır.

#### Gaziantep/Antep Akıtmalı Ufak Köftenin Yapılışı:

Et ve bir gece önceden ıslatılmış nohut, üstünü aşacak kadar su ile pişirilir. Kaynarken kefi (köpüğü) düzenli olarak alınır. Et ve nohut pişmeye yaklaşınca ince kıyılmış soğan, sarımsak, salçalar ve ekşisi ilave edilir. Kullanılan biber salçası, Gaziantep ilinde yetiştirilen kırmızıbiberlerden yapılmalıdır. Karışım iyice piştikten sonra, önceden haşlanmış köfteler ve akıtmalar eklenir ve kısık ateşte 1-2 dakika kaynatılır. Servis tabağına konulan Gaziantep/Antep Akıtmalı Ufak Köfte, üzerine kızdırılmış yağ ve kuru nane gezdirilerek servis yapılır.

Gaziantep/Antep Akıtmalı Ufak Köfte yoğurtlu olarak da hazırlanabilir. Bu durumda bir tencerenin içine süzme yoğurt ve 1 adet yumurta konulup, içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilirken sürekli aynı yönde karıştırarak çok kısık ateşte ılıtılır. Karışım kaynamaya başlayınca yemeğe eklenir. Köfteler eklendikten sonra yemek bir taşım kaynatılarak yukarıda belirtilen şekilde kızdırılmış yağ ve kuru nane ile servis yapılır.

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

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ustalık becerisi gerektiren üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru) ile coğrafi sınırda yetiştirilen kırmızıbiberlerden elde edilen salça kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu.

- Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte 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.