

No: 1035 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP BUHARA PİLAVI /
ANTEP BUHARA PİLAVI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1035
Tescil Tarihi	: 23.02.2022
Başvuru No	: C2020/242
Başvuru Tarihi	: 27.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı; kuzu eti, pirinç, ekşi elma, ayva, havuç, badem ve 27 sayı ile coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı kullanılarak üretilen pilavdır. Elma, ayva, havuç, badem ve Antep Fıstığı, tereyağında veya zeytinyağında ayrı ayrı kavrulur ve et de aynı yağda pişirilir.

Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı; taban kısmı yuvarlak olan tencerede sırasıyla Antep Fıstığı, badem içi, et, ayva, elma, havuç ve pirinç koyularak pişirilip servis tabağına ters çevrilerek çıkarıldığı için ürünün görünümü, sıralı bileşenlerden oluşan hafif kubbe şeklindedir.

Geçmişi eskiye dayanan Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı, genellikle davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürü içinde yer alan ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan en önemli pilavlardan biridir. Bu sebeplerle Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi (5-6 kişilik):

1-1,2 kg kuzu incik
300-375 g pirinç
2-3 adet havuç
2-3 adet ekşi sert elma
2-3 adet ayva
50-75 g Antep Fıstığı
60-80 g badem içi
100-120 g zeytinyağı veya 80-100 g tereyağı
30-60 g domates salçası
2-3 g karabiber
10-20 g tuz
Su

Yapılışı:

Pirinç, üzerini örtecek miktarda sıcak su içinde bekletilir. Antep Fıstığı ve badem içi üzerini örtecek miktarda su ile 5-6 dakika kaynatılır ve kabukları soyulur. Ayvalar ve elmalar kabukları soyulmadan 8 dilime bölünür ve kararmaması için suda bekletilir. Havuçlar soyularak 0,5 cm kalınlığında daire şekilde doğranır.

Çukur bir tavaya koyulan zeytinyağı/tereyağına, sırasıyla ve ayrı ayrı olarak Antep Fıstığı, badem içi, ayva, elma ve havuç eklenip kavrulur ve her bir bileşen ayrı kaplara konur. Bu yağda en son olarak kuzu incik etleri parçalar halinde kavrulur. Kavrulan etler başka bir tencereye aktarılır ve üzerine domates salçası ile 4 bardak su eklenip etler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişmeye bırakılır. Taban kısmı yuvarlak olan başka bir tencerenin dibine önce kavrulmuş Antep Fıstığı, badem içi ve pişmiş incik eti, daha sonra kavrulmuş ayva, elma ve havuç dilimleri düzgün bir şekilde dizilerek yerleştirilir. En üste ise sıcak suda bekletildikten sonra haşlanıp suyu süzülen pirinç ilave edilir. Pirinçler tencereye koyulmadan hemen önce haşlanmalıdır. Etlerin pişirildiği su ölçülerek eksik çıkarsa 3 bardak suya tamamlanıp pirincin üstüne eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve pirinç suyu çekinceye

kadar kısık ateşte 10-15 dakika pişirilir. Pilav suyunu tamamen çekince ocaktan alınır ve üzerine temiz bir bez veya kâğıt havlu kapatılarak 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Tencerenin ağzına büyük bir servis tabağı kapatılır ve tencere olduğu gibi ters çevrilir. Böylelikle Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının servisi; hafif kubbe şeklini almış şekilde ve üzerinde Antep Fıstığı, badem içi, et parçaları ile elma, ayva ve havuç dilimleri olacak şekilde yapılır.

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

Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep ili ile ün bağı bulunan Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler 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 Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı 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.