

No: 867 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR TIRİT YEMEĞİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 867
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/396
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Tirit Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Tirit Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Tirit Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Tirit Yemeği; köftelik bulgurun kuzu kavurma, yeşil soğan, maydanoz, sumak suyu ve çeşitli baharatlarla birlikte pişirilmesiyle hazırlanan yöresel yemektir. Piştikten sonra taze asma yaprağına sarılarak yenir.

Diyarbakır ilinin kültürel mirasında özel bir yeri olan Diyarbakır Tirit Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Tirit Yemeğinin üretiminde kullanılan köftelik bulgur, Diyarbakır'da yetiştirilen durum buğdaylarından elde edilir. Sadeyağ ise kıl keçisinin sütünden elde edilir.

Malzemeler (6 kişilik):

- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 kâse kuzu kavurma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı tane sumak
- 1 demet (100 g) yeşil soğan
- 1 demet(100 g) maydanoz
- 100 g taze asma yaprağı
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5-6 su bardağı su

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Sumağa 3 ölçü su ve tuz ilave edilerek bekletilir. Yeşil soğan ve maydanoz ayıklanır, yıkanır ve küçük şekilde doğranır. Salça yağda eritilerek üzerine sumak suyu konarak kaynatılır. Kaynayan karışıma köftelik bulgur ve kuzu kavurma katılarak kısık ateşte pişirilir. Kuzu kavurma kullanıldığı için yağ ve tuz oranı azaltılmalıdır. Pişmeye yakın doğranmış maydanoz ve yeşil soğan ile tuz ve pul biber ilave edilir. Karışımın hafif sulu olması gerekir. Diyarbakır Tirit Yemeği, yıkanmış taze asma yapraklarıyla elle tutularak veya kaşık yardımıyla asma yapraklarının içine karışım konur ve sarılarak yenir.

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

Diyarbakır Tirit Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Tirit Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Tirit Yemeğinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Tirit Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.