

**No: 757 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP YOĞURTLU PATATES / ANTEP YOĞURTLU  
PATATES**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 757
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/161
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates; süzme yoğurt, patates, nohut ve kuşbaşı et ile hazırlanan yöresel bir yemektir.

Gaziantep Yoğurtlu Patatesin / Antep Yoğurtlu Patatesin ayırt edici özelliğini, üretiminde kullanılan malzemeler, üzerine dökülen sosun aspir ile hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu sağlar. Gaziantep Yoğurtlu Patates /Antep Yoğurtlu Patates coğrafi sınırdaki uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Yoğurtlu Patatesin / Antep Yoğurtlu Patatesin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler

450-500 g yağsız kuşbaşı koyun eti  
50-150 g nohut (önceden ıslatılmış)  
1000-1500 g patates  
600-720 g süzme yoğurt  
1 adet yumurta  
20-40 g tereyağı veya sadeyağ  
5-6 g tuz  
3-5 g aspir  
3-6 g karabiber

#### Yapılışı

Kuşbaşı et, bir tencereye konularak 4-5 bardak su ile kaynatılır, nohut ve tuz ilave edilerek kapağı kapalı şekilde yumuşayınca kadar pişirilir. Patatesler soyulup iri küpler halinde doğranarak et ve nohut ile karıştırılır. Bu karışım, patatesler pişinceye kadar kaynatılır.

Başka bir tencereye süzme yoğurt koyulup içine 1 adet yumurta eklenir ve iyice karıştırılır. Çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırılır. İçine, yemeğin pişme suyundan azar azar ilave edilerek ısındığında yemeğe eklenir.

Bir tavada tereyağı veya sadeyağ kızdırılır, içine aspir ve karabiber eklenir. Bu karışım yemeğin üstüne gezdirilerek servis edilir.

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

Gaziantep Yoğurtlu Patatesin / Antep Yoğurtlu Patatesin, ustalık becerisi gerektiren yerel üretim metodu nedeniyle, coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatrlgnde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden, Gaziantep İl Tarım ve Orman Mdrlgnden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkrlar Odaları Birlięinden konuda uzman birer ye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve Őikyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluęu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluęu.
- Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates 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.