

**No: 928 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP ARAP KÖFTESİ / ANTEP ARAP KÖFTESİ**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 928
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/137
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncili Pınar Mah. 36004 Cad. No:4/1 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi; ince bulgur (simit), yağsız dana veya koyun kıyması ve baharatların karıştırılıp yoğurularak fındık büyüklüğünde köfteler yapılması ve bu köftelerin, suda haşlandıktan sonra sadeyağda kızartılmasıyla hazırlanan yöresel bir yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt, kıyılmış maydanoz veya salça eklenebilir. Maydanoz, semizotu veya pazı (pancar) gibi sebzeler sarımsak ve yoğurt eklenerek hazırlanan “cacık” ile Cacıklı Gaziantep Arap Köftesi / Cacıklı Antep Arap Köftesi elde edilir.

Gaziantep Arap Köftesinin / Antep Arap Köftesinin ayırt edici özelliğini; yöreye özgü pişirme metodu sağlar. Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi yörede uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Arap Köftesinin / Antep Arap Köftesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler

125 g yağsız kıyma (koyun veya dana eti)  
350 g köftelik ince bulgur (simit)  
1 çay kaşığı tuz (5 g)  
1 çay kaşığı karabiber (5 g)  
1 çay kaşığı kırmızıbiber (5 g)  
1 küçük soğan (50 g)  
125 g sadeyağ (kızartmak için)  
İsteğe göre 2-3 diş sarımsak  
İsteğe göre yarım demet maydanoz  
İsteğe göre 1 yemek kaşığı domates / biber salçası

#### Cacık için:

10 dal (yarım demet) maydanoz, semizotu, pancar yaprağı  
3 diş sarımsak  
½ kg süzme yoğurt

#### Yapılışı

Bir tepsiye bulgur, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve soğan koyulur, ılık su yavaş yavaş eklenerek bulgur yumuşayınca kadar sürterek yoğrulur. Bulgur yumuşayınca et ilave edilir ve ayrılmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edilir. Hazırlanan hamurdan fındık büyüklüğünde yapılır. Köfteler, ateş üzerinde kaynamakta olan tuzlu suda haşlanıp süzgeçte süzdürüldükten sonra sadeyağ içerisinde çevrilerek kızartılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt, kıyılmış maydanoz veya salça eklenebilir. İsteğe göre kıyılmış maydanoz, semizotu, pancar yaprağı, süzme yoğurt ve sarımsağın karıştırılması ile hazırlanan cacık ile servis edilir.

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

Gaziantep Arap Köftesinin / Antep Arap Köftesinin 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'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilciden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

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.