

**No: 1824 – Mahreç İşareti**

**HATAY HAYDARI**

Tescil Ettiren  
**HATAY VALİLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1824
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.02.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000307
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Haydari
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Haydari / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Haydari ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Haydari ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Hatay Haydari, süzme yoğurt, beyaz peynir, dereotu, tereyağı, sarımsak, tuz, kuru nane ve zeytinyağı kullanılarak üretilen bir mezedir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Haydari de bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay Haydarinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### 2 kişilik Hatay Haydari üretimi için gerekli bileşenler:

- 135 g süzme yoğurt
- 80 g beyaz peynir
- 30 - 40 g dereotu
- 14 g tereyağı
- 3 - 4 g sarımsak
- 3,7 g tuz
- 2,5 g kuru nane
- 45 ml zeytinyağı

##### Hazırlanışı:

Öncelikle beyaz peynir bir kaba alınıp topak kalmayacak şekilde ezilir. Peynirin üzerine süzme yoğurt eklenip iyice karıştırılır. Bir tavaya tereyağı konularak kısık ateşte eritilir, eriyen tereyağının üzerine ince ince doğranan sarımsaklar eklenip birkaç kez tavada çevrilir. Tereyağı kızarmadan ve sarımsaklar yanmadan ocağın altı kapatılır. Kuru nane eklenerek ılımaya bırakılır.

25 - 35 g dereotu saplarından ayrılır, ince ince doğranır. Süzme yoğurt ve peynir karışımının içine tereyağı, sarımsak ve naneden oluşan karışım eklenir. Tuz ve dereotu eklenerek malzemeler birbirine karıştırılır.

Hatay Haydarinin üzerine 45 ml zeytinyağı gezdirilir ve 5 g dereotu ile süslenerek servis edilir. Soğuk olarak tüketilir ve hazırlandıktan sonra buzdolabında 2 - 3 gün süreyle muhafaza edilebilir.

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

Hatay Haydarinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Haydarinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Haydari ibareli logonun 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.