

**No: 459 – Mahreç İşareti**

**ALANYA GÜLÜKLÜ (HÜLÜKLÜ) ÇORBA**

Tescil Ettiren

**ALANYA BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 459
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.09.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2018/075
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.03.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Alanya Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Güllerpınarı Mah. İzzet Azakoğlu Cd. No: 58 Alanya / ANTALYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Antalya ilinin Alanya ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba ibaresi işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurları üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında ve/veya marka ile birlikte kullanılabilir.

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

Düğün, mevlit okutma, cenaze gibi insanların bir araya toplandığı günlerde veya ev halkının önem verdiği misafirlerine özel olarak hazırladığı Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba, Alanya'nın en önemli çorbalarından biridir. Geçmişte düğün yemeği olarak servis edildiği için Düğün Çorbası olarak da bilinmektedir. İçerisinde et, kuru bakliyat, baharat ve limon olan Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba günümüzde sadece özel günlerde değil, günlük yaşamda da sıkça tüketilmektedir.

Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba; yerel ağızda gülük ya da hülük denen küçük köfteler, nohut, işkembe veya tavuk eti, pirinç ile yapılan salçalı bir çorbadır.

#### **Üretim Metodu:**

##### Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba Yapımında Kullanılan Malzemeler (İşkembeli):

- 1,5 kg işkembe (keçi veya dana işkembesi)
- 1200 ml su (kemik suyu da kullanılabilir) (6 su bardağı)
- 180 gr pirinç (1 su bardağı)
- 120 gr nohut (1 su bardağı)
- 60 gr domates salçası (4 yemek kaşığı)
- 440 gr domates (4 adet orta boy)
- 120 gr tereyağı (4 yemek kaşığı)
- 12 gr zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
- 10 gr kırmızı toz biber (1 yemek kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 3 gr kuru nane (1 yemek kaşığı)
- 200 gr. limon ( 2 adet orta boy)

##### Gülük (Hülük) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kıyma (yağsız keçi eti, çift çekim )
- 5 gr karabiber (1 tatlı kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 100 ml limon suyu ( tercihen)

##### İşkembenin Temizlenmesinde Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kuru soğan (2 adet orta boy)
- 200 gr limon (2 adet orta boy)
- 40 gr tuz (4 yemek kaşığı)

##### İşkembenin Haşlanmasında Kullanılan Malzemeler:

- 220 gr domates (2 adet orta boy)
- 200 gr kuru soğan (2 adet orta boy)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)

#### Üretim Metodu ( İşkembeli):

- Çorba için kullanılacak pirinç, üzerindeki nişastası arınana kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler yarım litre tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir.
- Çorbada kullanılacak olan nohut, bir gece önceden yıkanır ve bir litre suda gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere bir litre suda kısık ateşte haşlanır.
- Kasaptan ilk temizliği yapılmış olarak alınan işkembenin dış yüzeyindeki tırtıklı yüzey soyularak pürüzsüz hale getirilir ve yaklaşık olarak 10x20 cm'lik iri parçalar halinde kesilir. İri parçalar halinde kesilmiş işkembe, büyük parçalara ayrılmış 200 gr. kuru soğan, kabuklarıyla dilimlenmiş 200 gr limon ve 40 gr tuz ile büyük bir kaba alınır ve 10-15 dk boyunca ovalanır. Bu işlem, işkembe kokusundan arındırmak için yapılır. Ovalama işleminin ardından işkembe parçaları limon, tuz ve soğanların içinden çıkartılarak yaklaşık 10 dk bol su ile yıkanır ve haşlama işlemine geçilir.
- Yıkanan işkembe 4 litre suda, üzerinde kef (köpük) oluşana kadar orta ateşte haşlanmaya başlanır ve oluşan kef kevgir yardımıyla yüzeyden toplanır. Kef alındıktan sonra kabukları soyulmuş bütün halinde 200 gr. kuru soğan, dip kısmına + şeklinde bıçakla çeltik atılan 220 gr domates ve 5 gr tuz eklenir ve kaynatma işlemine devam edilir.
- İşkembenin yumuşaması yani pişmesi esas alınarak tüm haşlama süresi 30 ila 50 dk arasında değişiklik gösterebilir.
- Tamamen pişen işkembe tencereden çıkarılır ve zar büyüklüğünde ince ince kıyılır.
- Gülükleri hazırlamak için; 200 gr yağsız keçi eti, iki kez kıyma makinasından çektilir. Üzerine 5 gr karabiber ve 5 gr tuz eklenerek yaklaşık 6-7 dk yoğrulur. Karabiber ve tuz kıyma içinde homojen yayıldıktan sonra, haşlanmış nohut ebatlarında küçük toplar haline getirilir ve zemini düz bir tencereye alınır. Gülükleri hazırlarken, kıyma karışımının ele yapışmaması için, bu aşamada birkaç gülükte bir kez olacak şekilde avuç içine tercihen limon suyu sürülebilir ve tüm gülükler yapıldıktan sonra toplamda 100 ml limon suyu kullanılır. Limon suyu kullanılmasının sebebi, gülüklerin yüzeyinin pürüzsüz ve yakın bir hale gelmesi ve kızartma aşamasında gülüklerin yuvarlak formunun korunması içindir.
- Haşlanmış nohut büyüklüğünde yuvarlanmış gülükler zemini düz bir tencereye alınır. Bu tencereye 120 gr tereyağı ve 12 gr zeytinyağı eklenir ve gülükleri parçalamadan hafifçe karıştırılarak yaklaşık 10 – 15 dk orta ateşte kızartılır. 440 gr domates rendelenir ve rendelenmiş domates de kızartılan gülüklerin üzerine ilave edilerek yaklaşık 5-6 dk daha pişirme işlemine devam edilir. Domates rendesi ve gülüklerin kavrulmasının ardından 60 gr domates salçası ve 12 gr kırmızı toz biber de karışıma ilave edilir ve kavurma işlemi yaklaşık 10 dk daha sürdürülür.
- Salça, kırmızı toz biber, domates rendesi ve gülüklerin bulunduğu karışıma oda sıcaklığındaki 1200 ml su ve 5 gr. tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Bu aşamada, 1200 ml su yerine varsa tercihen tamamen kemik suyu veya 600 ml su 600 ml kemik suyu karışımı da kullanılabilir.
- Çorba kaynadıktan sonra ince ince kıyılmış haşlanmış işkembe ve haşlanmış nohutlar da karışıma ilave edilir ve kaynama sıcaklığındaki çorba 10 dk kadar kaynatılır. Kaynamaya devam eden çorbaya 200 gr limonun suyu ve ıslatılmış pirinçler ilave edilir.
- Pirinçler yumuşadığı zaman çorba hazır demektir ki bu süreç yaklaşık olarak 10-15 dk sürmektedir. Hazırlanan çorba, ocaktan alınır ve üzerine 3 gr kuru nane ilave edilir. Çorbanın kıvamı için tercihen 1-2 bardak sıcak su veya kemik suyu ilave edilebilir.
- Kıvamı da kontrol edilen çorba servise hazır hale gelir.

#### Günlük (Hütlük) Çorba Yapımında Kullanılan Malzemeler (Tavuklu):

- 500 gr derili tavuk eti
- 1200 ml tavuk suyu (6 su bardağı)
- 180 gr pirinç (1 su bardağı)
- 120 gr nohut (1 su bardağı)
- 60 gr domates salçası (4 yemek kaşığı)
- 440 gr domates (4 adet orta boy)
- 120 gr tereyağı (4 yemek kaşığı)
- 12 gr zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
- 10 gr kırmızı toz biber (1 yemek kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 3 gr kuru nane (1 yemek kaşığı)
- 200 gr limon ( 2 adet orta boy)

#### Günlük (Hülük) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kıyma (yağsız keçi eti, çift çekim )
- 5 gr karabiber (1 tatlı kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 100 ml limon suyu ( tercihen)

#### Tavuğun Temizlenmesinde Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kuru soğan ( 2 adet orta boy)
- 200 gr limon ( 2 adet orta boy)
- 20 gr tuz (2 yemek kaşığı)

#### Tavuğun Haşlanmasında Kullanılan Malzemeler:

- 110 gr domates (1 adet orta boy)
- 100 gr kuru soğan (1 adet orta boy)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)

#### Üretim Metodu (Tavuklu):

- Çorba için kullanılacak pirinç, üzerindeki nişastası arınana kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler yarım litre tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir.
- Çorbada kullanılacak olan nohut, bir gece önceden yıkanır ve bir litre suda gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere bir litre suda kısık ateşte haşlanır.
- Derili 500 gr tavuk eti öncelikle temizleme işlemine alınır. Temizleme aşamasında tavuk etlerinin üzerine büyük parçalara ayrılmış 100 gr. kuru soğan, kabuklarıyla dilimlenmiş 100 gr limon ve 20 gr tuz ilave edilir ve büyük bir kaba alınır. Kapta tavuk etleri, soğan, limon ve tuz ile 10 - 15 dk boyunca ovalanır. Bu işlem, tavuk etindeki kokuyu arındırmak için yapılmaktadır. Ovalama işleminin ardından tavuk etleri limon, tuz ve soğanların içinden çıkartılarak yaklaşık 10 dk bol su ile yıkanır ve haşlama işlemine geçilir.
- Yıkanan tavuk etleri 3 litre suda orta ateşte haşlamaya alınır. Haşlama esnasında oluşan kefi (köpük) kevgir yardımıyla yüzeyden toplanır. Kef alındıktan sonra kabukları soyulmuş bütün halinde 100 gr kuru soğan, dip kısmına + şeklinde bıçakla çeltik atılan 110 gr domates ve 5 gr tuz eklenir ve kaynatma işlemi tavuk eti tamamen pişene kadar sürdürülür. Tavuk etinin yumuşaması yani tam olarak pişmesine bağlı olarak tüm kaynatma işlemi 20 ila 45 dk arası sürmektedir. Pişen tavuk etleri haşlama suyundan çıkarılır ve yaklaşık 15-20 dk soğumaya bırakılır.
- Ilık haldeki tavuk etleri, kemiklerinden ayrılır ve yaklaşık 2x1 cm. ebatlarında parçalara ayrılır. Püf nokta; tavuk etleri liflerine ayrılmayacak şekilde, bıçakla doğranmalıdır.
- Çorbada tavuk eti kullanılması durumunda, çorbanın tarifinde yer alan 1200 ml'lik suyun tamamı tavuğun haşlandığı sudan alınmalıdır. Yani sadece tavuk suyu kullanılmalıdır.

- Güllükleri hazırlamak için; 200 gr yağsız keçi eti, iki kez kıyma makinasından çektilir. Üzerine 5 gr karabiber ve 5 gr tuz eklenerek yaklaşık 6-7 dk yoğrulur. Karabiber ve tuzun kıyma içinde homojen yayıldığına kanaat getirildiğinde, haşlanmış nohut ebatlarında küçük toplar haline getirilir ve zemini düz bir tencereye alınır. Güllükleri hazırlarken, kıyma karışımının ele yapışmaması için, bu aşamada birkaç güllükte bir kez olacak şekilde avuç içine tercihen limon suyu sürülebilir ve tüm güllükler yapılarına kadar toplamda 100 ml limon suyu kullanılır. Limon suyu kullanılmasının sebebi, güllüklerin yüzeyinin pürüzsüze yakın bir hale gelmesi ve kızartma aşamasında güllüklerin yuvarlak formunun korunması içindir.
- Haşlanmış nohut büyüklüğünde yuvarlanmış güllükler zemini düz bir tencereye alınır. Bu tencereye 120 gr tereyağı ve 12 gr zeytinyağı eklenir ve güllükleri parçalamadan hafifçe karıştırılarak yaklaşık 10-15 dk orta ateşte kızartılır. 440 gr domates rendelenir ve rendelenmiş domates de kızartılan güllüklerin üzerine ilave edilerek yaklaşık 5-6 dk daha pişirme işlemine devam edilir. Domates rendesi ve güllüklerin kavrulmasının ardından 60 gr domates salçası ve 12 gr kırmızı toz biber de karışıma ilave edilir ve kavurma işlemi yaklaşık 10 dk daha sürdürülür.
- Salça, kırmızı toz biber, domates rendesi ve güllüklerin bulunduğu karışıma oda sıcaklığındaki 1200 ml tavuk suyu ve 5 gr tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Çorba kaynadıktan sonra haşlanmış nohutlar da karışıma ilave edilir ve kaynama sıcaklığındaki çorba 10 dk kadar kaynatılır.
- Kaynamaya devam eden çorbaya 200 gr limonun suyu ve ıslatılmış pirinçler ilave edilir.
- Pirinçlerin çorbaya ilave edilmesinden sonra doğranmış tavuk etleri çorbaya dahil edilir. Buradaki püf nokta, pirinçler de eklendikten sonra haşlanmış tavuk etlerinin eklenmesidir. Bu sıralama bozulduğunda tavuk etleri liflerine ayrılacak şekilde çorba içinde dağılmaktadır ki bu durum arzu edilmemektedir. Alanya Hülüklü (Güllüklü) Çorbada tavuk etleri bıçakla doğrandığı şeklindeki bütünlüğü korumalıdır.
- Pirinçler yumuşadığı zaman çorba hazır demektir ki bu süreç yaklaşık olarak 10-15 dk sürer. Hazırlanan çorba, ocaktan alınır ve üzerine 3 gr kuru nane ilave edilir. Çorbanın kıvamı için 1-2 bardak sıcak su veya tavuk suyu ilave edilebilir.
- Kıvamı da kontrol edilen çorba servise hazırdır.

Alanya Hülüklü (Güllüklü) Çorbanın her iki şekli de hazırlanırken aşağıdaki noktalara dikkat edilmelidir:

Ön hazırlık olarak pirinçlerin ıslatılmasında tuz kullanılmasının sebebi pirinçlerin diri kalmasını sağlamaktır.

Çorbanın pişirilmesi esnasında limon suyunun eklenmesinin sebebi pirinçlerin lapalaşmasını önlemektedir. Bu sebepten ötürü muhakkak önce limon suyu eklenmeli akabinde ıslatılmış pirinçler çorbaya eklenmelidir. Limon suyu eklenmeden atılan pirinçler çorbada dağılacaktır bu da istenmeyen bir görüntü ve üretim hatası olarak kabul edilir. Çorbadaki pirinçler tane tane kalmalıdır.

Ayrıca çorba yapımında pirinçler eklendikten sonra pirinçlerin lapa olmaması için tencerenin kapağı kesinlikle kapatılmamalıdır.

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

Alanya Güllüklü ( Hülüklü ) Çorba yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba ünü ile yöreyle özdeşleşmiştir.

### **Denetleme:**

Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorbasının, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Belediyesi koordinatörlüğünde; Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesinden, Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Esnası Odasından ve Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii Alanya ilçesinde Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorbasının üretildiği ve servise sunulduğu restoran, kafe ve otellerde coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekli farkındalığı oluşturacaktır.

Denetim mercii “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” kısımlarında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim

yapılıp yapılmadığını ve nihai ürünün özelliklerini kontrol eder. Denetimler periyodik olarak yılda bir ya da gerekli görülen sıklıkta yapılır. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilecektir.

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.