

No: 857 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR KENGER BORANİSİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 857
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/229
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kenger Boranisi
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 Kenger Boranisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kenger Boranisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kenger Boranisi; Latince adı *Gundelia tournefortii* olan kenger bitkisinin unlanıp kızartılması ve pişirilmesi suretiyle yapılan yemektir. Üzerine sarımsaklı süzme yoğurt dökülüp soğuk olarak servisi yapılır.

Diyarbakır Kenger Boranisinin üretiminde kullanılan kenger; yüksek rakımlarda yetişen, bahar aylarında toplanan, dondurularak veya salamura yapılarak saklanabilen bitkidir. Süzme yoğurt; Karakaş ırkı koyunların sütünden yapılan yoğurdun süzülmesiyle elde edilir. Tereyağı ise kıl keçisinin sütünden elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Kenger Boranisinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kenger Boranisinin üretiminde kullanılan kenger ve süzme yoğurt, coğrafi sınırdan elde edilir.

Malzemeler (6 kişilik):

- 1,5 kg kenger
- 2,5 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı buğday unu
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı su

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Kenger temizlenir, yıkanır ve iri doğranır. Kararmaması için unda bekletilir. Un terbiyesinden çıkarılan kengerlere doğranmış soğanlar eklenerek tencerede kızartılmaya başlanır. Kızarmış olan kengerlere su eklenerek pişirilmeye devam edilir. Kengerler suyunu çekince ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Diyarbakır Kenger Boranisinin üzerine sarımsaklı süzme yoğurt dökülür veya karıştırılarak soğuk servisi yapılır.

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

Diyarbakır Kenger Boranisinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Kenger Boranisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

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 Kenger Boranisinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Kenger Boranisi 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.