

No: 1799 – Mahreç İşareti

SIIRT VARAK KEEK TATLISI

Tescil Ettiren

SIIRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1799
Tescil Tarihi	: 09.12.2025
Başvuru No	: C2023/000344
Başvuru Tarihi	: 15.12.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Varak Keek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. 11 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Varak Keek Tatlısı özel amaçlı buğday unu, tuz ve suyla elde edilen hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kare şeklinde kesilip kurutulması, üzüm pekmeziyle hazırlanan şerbette haşlanması ve üzerine ceviz serpilmesiyle üretilen bir tatlıdır.

Siirt, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Bu zengin geçmiş, yemek kültürünün harmanlanarak farklı tatların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bölgedeki üzüm çeşitliliği ve yetiştiriciliğinin yaygınlığı da mutfığa yansımıştır. Siirt tatlıları ise çoğunlukla üzüm pekmeziyle tatlandırılarak kendine özgü bir lezzet kazanır. Siirt Varak Keek Tatlısı da bu geleneğin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Siirt Varak Keek Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 Kişilik Siirt Varak Keek Tatlısı üretimi için bileşenler:

Hamuru için:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 6 g tuz
- 150 ml su

Şerbeti için:

- 200 ml üzüm pekmezi
- 400 ml su
- 10 g tereyağı

Üzeri için:

- 200 g çekilmiş ceviz içi

Hamurun hazırlanması:

Un ve tuz hamur yoğurma kabına alınır, kontrollü bir şekilde su eklenerek yoğrulur. Hamur sert ve pürüzsüz bir şekil alana kadar yoğurma işlemine devam edilir. İstenilen kıvama gelen hamur toparlanarak çukur bir kabın içerisine alınır. Üzeri temiz bir bezle kapatılarak 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenme işlemi bittikten sonra tezgâha alınır ve kalınlığı yarım santim olacak şekilde açılır. Hamur açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kareler şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar temiz bir bez üzerine alınarak 30 dakika süreyle kurutulur.

Şerbetinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu:

Hamurlar kuruma aşamasında iken şerbeti için derin bir tencereye üzüm pekmezi, tereyağı ve su konulur. Tencere ocağa alınarak şerbet kaynatılır. Kaynama başladığında kurumuş olan hamurlar tencereye kontrollü bir şekilde eklenerek kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Hamurlar, şerbetle birlikte servis tabağına alınır. Üzeri 200 g ceviz

ile süslenerek ılık ya da soğuk bir şekilde servis edilir. Siirt Varak Keek Tatlısı 20 - 22 °C’de 48 saat muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nün koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Siirt Esnaf ve Sanatkarlar ve Odalar Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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.
- Siirt Varak Keek Tatlısı 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.