No: 1907 – Mahreç İşareti

CİZRE AŞURE

Tescil Ettiren

CİZRE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.05.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1907
Tescil Tarihi	**:**	16.10.2026
Başvuru No	**:**	C2025/000147
Başvuru Tarihi	**:**	23.05.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Cizre Aşure
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı No:68 Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	**:**	Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Cizre Aşure ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Cizre Aşure ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Aşure; buğday, nohut, kuru fasulye, mercimek, pirinç, maşık (maş fasulyesi), susam, kuru kayısı, kuru üzüm ve kuru incir gibi kurutulmuş meyveler, ceviz ve badem gibi yemişler, üzüm veya dut pekmezi ve/veya şeker bileşenlerinin uzun süre pişirilmesi sonucu elde edilen koyu kıvamlı geleneksel bir tatlıdır. Şırnak ilinin Cizre ilçesinde Muharrem ayı ile özdeşleşen geleneksel üründür.

Cizre Aşure, yörede kullanılan "Heft Taam" (yedi tat) anlayışını yansıtır. Ürünün temel karakterini oluşturan buğday, nohut, kuru fasulye, mercimek, pirinç, maşık ve susam oluşan en az yedi temel bileşen birlikte kullanılır. Özellikle coğrafi sınırdan temin edilen üzüm veya dut pekmezi ile tatlandırılması, mercimek içermesi ve bakır kazanlarda uzun süre pişirilmesi ürüne karakteristik özellik kazandırır.

Cizre Aşure uzun bir geçmişe sahiptir. Ürünün tarihsel ve kültürel geçmişi, yörede yaygın olarak bilinen Hz. Nuh ve Cudi Dağı anlatılarıyla ilişkilendirilmektedir. Muharrem ayının onuncu günü başta olmak üzere belirli dönemlerde hazırlanarak komşulara, misafirlere ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılması, ürünün yörede kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tüketim biçimlerinden biridir. Bu sebeplerle Cizre Aşuresinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Cizre Aşure, tuzlu ve tatlı olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanır.

8-10 kişilik tuzlu Cizre Aşure üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 90-100 g aşurelik buğday
- 90-100 g nohut
- 90-100 g kuru fasulye
- 90-100 g pirinç
- 40-50 g mercimek
- 40-50 g maşık (maş fasulyesi)
- 20-30 g susam
- 120-125 g tereyağı veya sıvı yağ
- 5-10 g tuz

Nohut ve kuru fasulye bir gece suda bekletilir. Pirinç, mercimek, aşurelik buğday, nohut ve kuru fasulye yıkandıktan sonra susam ile birlikte uygun bir tencereye alınır ve üzeri 1,5-2 litre su ile tamamlanır. Karışım yüksek ateşte yaklaşık 10-15 dakika kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirilir ve bu süre içerisinde birkaç kez karıştırılır. Pişirme sonunda baklagillerin tamamen dağılmaması, tanelerin kısmen bütünlüğünü koruması sağlanır. Karışım koyu mercimek çorbası kıvamına ulaştığında eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ ilave edilir. Tuz eklenerek karıştırılır ve yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Hazırlanan aşure kâselere alınarak sıcak servis edilir.

18-20 kişilik tatlı Cizre Aşure üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 65-75 g aşurelik buğday
- 65-75 g nohut
- 65-75 g kuru fasulye
- 75-85 g pirinç
- 75-85 g mercimek
- 30-40 g susam
- 400-500 g şeker veya pekmez
- 50-60 g kuru üzüm
- 50-60 g kuru kayısı veya incir
- 10-15 g gül suyu (isteğe bağlı)
- 105-115 g tereyağı veya sıvı yağ (isteğe bağlı)
- 100-120 g ceviz içi (isteğe bağlı)
- 16-20 g tarçın (isteğe bağlı)

Nohut ve kuru fasulye 4-5 saat suda bekletilir. Daha sonra aşurelik buğday, pirinç, mercimek, susam ve kuru meyveler ile birlikte tencereye alınır. Şeker veya pekmez ilave edilerek 1-1,5 litre su içerisinde orta ateşte yaklaşık 1-1,5 saat pişirilir. Pişirme süresinin sonunda isteğe bağlı olarak yağ ilave edilir ve karışım yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Hazırlanan aşure kâselere alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak gül suyu serpilir ve ceviz içi ile süslenir. Arzu edilmesi halinde her kâsenin üzerine yaklaşık 2 g toz tarçın eklenir. Ürün oda sıcaklığında veya buzdolabında 5-6 saat dinlendirildikten sonra soğuk olarak servis edilir.

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

Cizre Aşure coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Cizre ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cizre Aşurenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Cizre Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cizre Belediyesi ve Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Aşure ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.