

No: 873 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP / ANTEP ALTI EZMELİ KEBAP, GAZİANTEP /
ANTEP ALTI EZMELİ KUŞBAŞI KEBABI, GAZİANTEP / ANTEP
ALTI EZMELİ KIYMA KEBABI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 873
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2021/000112
Başvuru Tarihi	: 10.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebap, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebap, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebap, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebap; közlenmiş domates ile yeşilbiberden oluşan ezmenin üzerine, genellikle erkek koyun etinin kuşbaşı veya kıymasının mangalda pişirilip koyulmasıyla üretilir. Üzerine, ince kıyılmış maydanoz konarak sıcak olarak servis yapılır.

Üretimde kuşbaşı et veya kıyma kullanılmasına göre "Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı" veya "Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı" şeklinde adlandırılır.

Gaziantep ilinin gastronomisinde kendine has üretim metodu ve servisi ile özel bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı

Malzemeler (4 kişilik):

- 1-1,5 kg kuşbaşı et
- 2,5-3 kg olgun domates
- 4-5 adet yeşilbiber
- 1 demet maydanoz (isteğe göre)
- Karabiber (isteğe göre)
- Tuz

Hazırlanması ve pişirilmesi:

Domatesler soyulmadan bütün halde veya ikiye bölünerek şişlere geçirilip mangalda veya fırında 10-15 dk közlenir. Közlenen domatesler soyulur, tahta bir tokmak, bardak altı veya bıçakla ezilir, tuz eklenir ve tabağa konur. İnce kıyılan yeşilbiberler domateslerin üzerine eklenir. Hazırlanan ezme sıcak tutulmalıdır.

Kebabın üretiminde kullanılan etler, isteğe bağlı olarak terbiye edilebilir. Şişlere; sırasıyla 1 veya 2 tike (kuşbaşı boyutlarında kesilmiş parça et) ve kuyruk yağı gelecek şekilde dizilip mangalda pişirilir.

Servisi:

Pişen etler sıcak haldeki ezmenin üzerine yerleştirilir. Etin üzerine isteğe göre karabiber serpidikten sonra ince kıyılmış maydanoz konulup sıcak olarak servisi yapılır.

Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı

Malzemeler (4 kişilik):

- 1-1,5 kg kıyma (yağlı/orta yağlı)

- 2,5-3 kg olgun domates
- 4-5 adet orta boy yeşilbiber
- 1 demet maydanoz (isteğe göre)
- Karabiber (isteğe göre)
- Tuz

Hazırlanması ve pişirilmesi:

Domatesler soyulmadan bütün halde veya ikiye bölünerek şişlere geçirilip mangalda ya da fırında 10-15 dk közlenir. Közlenen domatesler soyulur, tahta bir tokmak, bardak altı veya bıçakla ezilir, tuz eklenir ve tabağa konur. İnce kıyılan yeşilbiberler domateslerin üzerine eklenir. Hazırlanan ezme sıcak tutulmalıdır.

Kebabın üretiminde kullanılan kıyma, isteğe bağlı olarak terbiye edilebilir. Kıymaya tuz eklenip yoğrulur. Parçalar halinde alınıp şişlere geçirilir ve mangalda 5-10 dk pişirilir.

Servisi:

Pişen etler sıcak haldeki ezmenin üzerine yerleştirilir. Etin üzerine isteğe göre karabiber serpidikten sonra ince kıyılmış maydanoz konup sıcak olarak servisi yapılır.

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

Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebab, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan kebabın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden 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; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebab, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı 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.