

No: 1857 – Mahreç İşareti

**KAHTA PATLICANLI AYRAN ÇORBASI / KAHTA BALCANI DEV
ÇORBASI**

Tescil Ettiren
KAHTA KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1857
Tescil Tarihi	: 13.05.2026
Başvuru No	: C2025/000049
Başvuru Tarihi	: 17.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahta Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet Mah. Mustafa Kemal Cad. Kahta ADIYAMAN
Coğrafi Sınır	: Adıyaman ili
Kullanım Biçimi	: Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası; ayran, bulgur, patlıcan, buğday unu, tereyağı, soğan, yumurta, biber ve tuz kullanılarak hazırlanan Adıyaman iline özgü bir çorbadır.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının hazırlanmasında patlıcan ve ayranın birlikte kullanılmasıyla üretim metodu bakımından farklılaşır.

Adıyaman ilinde patlıcan halk arasında balcan, balcanı, balcani, balcane isimleriyle de bilinmekte olup Kahta Balcanı Dev Çorbasının ismi buradan gelir.

Adıyaman ili ve özellikle Kahta ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası; günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya tadını veren ayran ve patlıcanın dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretildiği; Adıyaman ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 Kişilik):

- 2 litre ayran,
- 1,5 kg patlıcan,
- 0,5 kg yeşilbiber (isteğe bağlı),
- 350 g bulgur,
- 100 g soğan,
- 100 g tereyağı,
- 1 adet yumurta,
- 15 g tuz,
- 10 g buğday unu.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın veya tencerenin içerisine ayran, buğday unu ve çırpılmış yumurta konulur. Tencere ocağın üzerine alınır ve ayranın kesilmemesi için sürekli karıştırılarak kaynatılır. Elde edilen karışımın homojen olarak karışması önem arz eder. Bu karışıma önce bulgur, sonrasında temizlenmiş, kabukları soyulmuş ve doğranmış patlıcan, biber ve tuz konur.

Patlıcan ve biberlerin iyice pişmesi ve yumuşamasından sonra bunlar tencereden alınarak ayrı bir kap içerisinde birlikte ezilir ve püre haline getirilir. Hazırlanan püre tekrar sıcak haldeki çorbanın içerisine alınarak kıvamlı bir yapıya kazanana kadar ocakta kaynatılır ve pişirilir.

Ayrı bir kap içerisinde doğranmış kuru soğanlar ve tereyağı yeterince kavrulur. Kavrulmuş soğanlar pişirilmesi tamamlanan çorbanın üzerine konularak servisi yapılır.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının, soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz, nane, pul kırmızıbiber vb. konulabilir.

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

Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası/ Kahta Balcanı Dev Çorbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Adıyaman ili ün bağı bulunan Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretim aşamaları Adıyaman ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kahta Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Kahta Kaymakamlığı ile Kahta İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Kahta Kaymakamlığı tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretim metodunun uygunluğu,
- Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. 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.