

No: 790 – Mahreç İşareti

**ANTEP ALLI YEŞİLLİ DOLMA /
ANTEP NAKIŞLI DOLMA /
ANTEP YAZ DOLMASI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 790
Tescil Tarihi	: 01.07.2021
Başvuru No	: C2020/172
Başvuru Tarihi	: 04.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şhitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması ibaresi, Antep Allı Yeşilli Dolma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması genellikle pirinç veya bulgur, soğan, sarımsak, çeşniler ve tercihen yağlı kıyma kullanılarak hazırlanan harcın çeşitli taze sebzelere doldurulması ile elde edilen dolmadır. Dolmalık olarak patlıcan, yeşilbiber, kırmızıbiber, domates, taze ve salamura asma yaprağı, sakız kabağı, haylan kabağı, pancar ve acur sebzeleri taze olarak kullanılır. Yemeğe ekşilik kazandırması amacıyla pişirme sırasında yeşil erik, koruk, sumak ekşisi ilave edilebilir. Genellikle yaz aylarında üretilir.

Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması üretiminde çeşitli sebzelerin tek tencerede pişirilmesinden dolayı farklı renklerdeki dolmaların sağladığı renkli görüntü sebebiyle “allı yeşilli” ve “nakışlı” şeklinde adlandırılmıştır.

Gaziantep’in özellikle sahre olarak adlandırılan piknik organizasyonlarında, Hıdırellez ve Nevruz gibi özel günlerde, düğün, davet ve bayramlar için sıklıkla üretilen Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması için gerekli malzemeler (8-10 kişilik):

- 10 adet küçük dolmalık patlıcan
- 10 adet küçük dolmalık kabak
- 5 adet dolmalık yeşil ve/veya kırmızıbiber
- 5 adet orta boy domates
- 30 adet asma yaprağı (taze / salamura)

Dolmalık sebzelerin sayıları değişebilir. Arzuya göre, sakız kabağı, haylan kabağı, pancar ve acur da dolmalık olarak kullanılabilir.

- 500 g yağlı kıyma (veya 350 g kıyma ve 150 g çekilmiş kuyruk yağı)
- 3,5-4 su bardağı pirinç veya 3-3,5 su bardağı bulgur
- 2-3 yemek kaşığı biber salçası
- 2-3 yemek kaşığı domates salçası
- 3-4 orta boy soğan

- 2 baş sarımsak
- 1,5 tatlı kaşığı karabiber
- 2-3 adet limonun suyu veya 2-3 yemek kaşığı sumak ekşisi veya 3-4 yemek kaşığı koruk ekşisi veya 1 silme yemek kaşığı limon tuzu
- 10-15 adet yeşil erik (isteğe bağlı)
- Tuz

Hazırlanışı

Taze sebzeler ve asma yaprakları yıkanır ve sebzelerin içi oyulur. Patlıcanlar, tuzlu suya konularak bekletilir. Kabakların içerisine arzuya göre tuz ve karabiber karışımı sürülür. Tüm taze sebzelerin kesilen başları kapak olarak kullanılmak üzere ayrılır.

Pirinç veya bulgur yıkanır ve suyu süzdürülür. Diğer tarafta doğranmış soğan, sarımsak, tuz, karabiber, salçalar ve kıyma eti domateslerin içinin oyulmasıyla ortaya çıkan iç malzeme ile yoğrulur. Bu karışım, yıkanmış pirinç/bulgur ile salça açılana kadar iyice karıştırılır. Hazırlanan dolmaların içi çok bastırmadan iç harç ile doldurulur. Dolmaların ağızları önceden kesilerek ayrılan taze sebzelerin kendi başlarıyla ya da kabuğu soyulmuş domates ya da asma yapraklarıyla kapatılır. Tencereye kabak ve sarmalar, patlıcan, üzerine biberler ve en üste domatesler gelecek şekilde sırası ile dizilir. Dolmaların üzeri yörede yaygın olarak kullanılan dolma taşı ile ya da ağır ve ısıya dayanıklı bir tabak ile kapatılır. Dolmaların üstünü 1 parmak geçecek şekilde sıcak su eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin altı kısılır ancak tencerenin, yemeğin pişme süresi olan 45-55 dakika boyunca kaynamaya devam etmesi gerekir.

Kaynamaya başladıktan 35-40 dakika sonra limon suyu, limon tuzu, sumak ekşisi veya koruk ekşisi yarım bardak su ile sulandırılarak yemeğe ilave edilir. Tercihen yeşil erik de bu aşamada tencerenin en üst kısmına serpiştirilir.

Dolmalar tamamen piştikten sonra suyu süzülüp tencerenin ağızı kapatılır. 10-15 dakika dinlendirilir. Servis edilirken dolmaların süzülen suyu da tekrar üzerine ilave edilerek kullanılır.

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

Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra has üretim yöntemi mevcuttur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda; Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Nihai ürünün görünümünün uygunluğu.
- Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması ibaresinin, logosunun 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.