

**No: 955 – Mahreç İşareti**

**ARAPGİR DOLAMASI**

Tescil Ettiren  
**ARAPGİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 955
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.11.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000190
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Arapgir Dolaması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Arapgir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Köseoğlu Mah. Hükümet Caddesi No:7 Arapgir MALATYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Malatya ili Arapgir ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Arapgir Dolaması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Dolaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Arapgir Dolaması; kıyma, kuyruk yağı, pilavlık bulgur, ince bulgur, soğan, maydanoz, salça, pul biber ve karabiberden oluşan iç harcın, salamura üzüm yaprağına sarılıp bir süre pişirildikten sonra üzerine tereyağında kavruan salçanın ilave edilip pişirmenin tamamlanması suretiyle üretilen yemektir. Kenarları 2,5-3 cm olan kare şeklinde sarılır.

Arapgir Dolaması geçmişte yalnızca çekilmiş kuyruk yağının bulgurla yoğrulması ile hazırlanırken günümüzde kıyma ve çekilmiş kuyruk yağı ile hazırlanır. Bu sebeple yemeğe eskiden kuyruk dolması da denilirdi.

Arapgir Dolamasının geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli bulunan Arapgir Dolamasının coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

### **Üretim Metodu:**

#### **6 kişilik Arapgir Dolaması için bileşenler**

- 1 kg salamura üzüm yaprağı
- 300 g orta yağlı kıyma (küçükbaş)
- 150 g kuyruk yağı
- 150 g pilavlık bulgur
- 70 g ince bulgur
- 2 adet soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 30 g karışık salça (domates ve biber salçası)
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 100 g tereyağı

Arapgir Dolaması için kullanılacak yaprağın salamura olması tercih edilir. Salamura işlemi için haziran ayında toplanan üzüm yaprakları üst üste dizilir. Ortalama 3 kg salamura yaprağı için 20 litre su kaynatılarak içine 1 su bardağı kaya tuzu ilave edilir. Üst üste dizilen yapraklar derin bir kaba konularak üzerine ağırlık konur ve hazırlanan karışım, yaprakların üzerini geçecek şekilde ilave edilir. 1-2 gün bekletildikten sonra yapraklar alınır ve sap kısımlarına kaya tuzu ilave edilerek suyu el ile sıkılır. Sıkılan yapraklar desteler halinde ve hava almayacak şekilde plastik kaplara doldurulur. Kap dolduktan sonra üzerine alabildiği kadar su ilave edilir. 1 tatlı kaşığı kaya tuzu daha ilave edildikten sonra kapak kapatılır.

#### **İç harcın hazırlanması**

Bulgurlar bir kaptaki sıcak su ile ıslatılır. Soğanlar ve maydanoz ince ince doğranır. Islatılan bulgura kıyma, kuyruk yağı, soğan ve salça ilave edilip harmanlanır, 3-5 dakika yoğrulur. Pul biber, karabiber ve maydanoz ilave edilip yoğrulur. Sarılacak üzüm yaprağı salamura olduğu için tuz ilave edilecekse bu husus göz önünde bulundurulmalıdır.

### Arapgir Dolamasının hazırlanması

Yaklaşık 2-3 cm'ye ayarlanan salamura üzüm yaprağının orta kısmına bir tatlı kaşığı iç harç konulur ve yaprağın üst kısmı içe katlanır. Daha sonra yan kısımlarda içe katlanıp alt kısmı üzerine sarılır. Tencerenin alt kısmına yöresel dilde boccik denilen keçinin temizlenmiş kuyruk kısmı yerleştirilir. Hazırlanan dolamalar tencereye içerisine dikkatlice dizilir. Sarma işlemi bittikten sonra tencereye içine 1-2 su bardağı ılık su ilave edilerek orta ateşte 2 saat pişirilir. İlk yarım saatten sonra dolamaların üzerine kavrulmuş tereyağı ve salça dökülür. Dolamaların dağılmasını önlemek için üzerlerine ağır bir kapak konur. Arapgir Dolaması piştikten sonra servis tabağına konur, isteğe göre maydanoz ve karabiber serpilerek servis yapılır.

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

Arapgir Dolamasının geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli bulunan Arapgir Dolamasının coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Dolamasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir Belediyesi, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluğu.
- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Arapgir Dolaması 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.