

**No: G2 – Geleneksel Ürün Adı**

**EZO GELİN ÇORBASI**

Tescil Ettiren  
**OĞUZELİ BELEDİYESİ**

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: G2
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.09.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/241
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.12.2017
<b>Geleneksel Ürün Adı</b>	: Ezo Gelin Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Tescil Ettiren</b>	: Oğuzeli Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Oğuzlar Mah. Belediye Cad. No:1 Oğuzeli/GAZİANTEP
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ezo Gelin Çorbası ibaresi geleneksel ürün adı amblemiyle birlikte ürün ambalajı üzerinde veya işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

#### **Ürünün Tanımı:**

Ezo Gelin Çorbası ilk olarak 1900'lü yılların başında Gaziantep'in Oğuzeli ilçesinde doğmuş olan bir kadın tarafından pişirilmiş, daha sonra tüm Türkiye genelinde bilinen bir lezzet haline gelmiştir.

Belirli miktarlarda mercimek, bulgur ve pirincin soğan ve sarımsak ile harmanlanarak pişirilmesi ve salça ve diğer baharatlarla çeşnilendirilmesi suretiyle hazırlanır.

#### **Üretim Metodu:**

##### Malzemeler:

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1,5 yemek kaşığı bulgur  
1,5 yemek kaşığı pirinç  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı biber salçası  
8 su bardağı su/tavuk suyu  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı nane  
Yarım limon suyu

##### Yapılışı:

Kırmızı mercimek, bulgur ve pirinç iyice yıkanır ve süzülür. Soğan ve sarımsaklar ince ince doğranır. Sıvı yağda soğan ve sarımsaklar kavrulur. Üzerine biber salçası ilave edip kavurmaya devam edilir. Daha sonra yıkayıp süzülen kırmızı mercimek, bulgur ve pirinç ilave edilir ve karıştırarak kavurmaya devam edilir. İki su bardağı sıcak su ilave edildikten sonra ara ara karıştırmak suretiyle malzemeler pişirilir. Kalan su, tenceredeki malzemeler suyu çektikçe çorbaya azar azar ilave edilir. Kaynayana kadar ara ara karıştırarak çorba pişirilir. Kaynadıktan sonra çorbanın dibini tutmaması için kısık ateşe alınıp ara ara karıştırarak pişirme işlemine devam edilir. Çorbanın ocaktan alınmasına yakın bir süre kaldığında tuz, nane, pul biber ve kekik ilave edilerek karıştırılır.

Hemen tüketilmeyecek çorbalar kavanoz ya da saklama kaplarına hava almayacak şekilde doldurularak güneş ışığı görmeyen yerde ya da buzdolabında en fazla iki gün saklanabilir.

#### **Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:**

Ezo Gelin Çorbasının üretiminde belirli miktarlarda kırmızı mercimek, bulgur ve pirinç kullanılması, bu malzemenin soğan ve sarımsak ile pişirilmesi ve salça ve baharatlarla çeşnilendirilmesi bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.

#### **Denetleme:**

Denetim mercii Oğuzeli Belediyesi koordinatörlüğünde; Oğuzeli Tarım Kredi Kooperatifi, Oğuzeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Oğuzeli Belediyesinden birer yetkili olmak üzere en az 3 kişiden oluşur. Denetimler, yılda 1 kez ve ihtiyaç duyulması halinde her zaman yapılır.

Denetim, üretimde kullanılan malzemeler ile ürünün pişirme ve servis aşamalarının görsel olarak kontrol edilmesi ve pişirilmiş ürünün raf ömrünün kontrolü suretiyle gerçekleştirilir.

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.