

No: 1851 – Mahreç İşareti

HATAY ADESİYE YEMEĞİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1851
Tescil Tarihi	: 05.05.2026
Başvuru No	: C2024/000256
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Adesiye Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Adesiye Yemeği bal kabağı ile yapılan içerisinde kuru soğan, kırmızıbiber, sarımsak, haşlanmış nohut, yeşil mercimek, nar ekşisi, domates salçası ve kuru nane bulunan Hatay'ın geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip yemeklerinden biridir.

Hatay Adesiye Yemeği bal kabağı ve nohut ile sarı tonlarını, mercimek ile yeşil rengi ve kırmızıbiber ile de kırmızıyı barındıran renkli bir yemektir. Hatay Adesiye Yemeğinin en önemli ayırt edici özelliği, bütün bileşenlerin çığken karıştırılmasıdır. Pişirime esnasında karıştırılmaması bal kabaklarının dağılmasını önlediği için piştikten sonraki görüntüsü canlılığını korur.

Hatay Adesiye Yemeği gerek malzeme seçimi gerekse yapım tekniği ile ustalık becerisi ve marifet gerektiren bu yemeğin yöre ile ün bağı bulunur. Hatay Adesiye Yemeğinde kullanılan bal kabakları, zeytinyağı, domates salçası, kuru nane tercihen coğrafi sınırdan temin edilir ve 1361 tescil numaralı Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

Üretim Metodu:

6 - 8 kişilik Hatay Adesiye Yemeği üretimi için gereken bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg bal kabağı
- 400-450 g kuru soğan
- 250-300 g kırmızıbiber
- 30-40 g sarımsak
- 100-120 g haşlanmış nohut
- 150-160 g az haşlanmış yeşil mercimek
- 125 ml zeytinyağı
- 200-250 ml su
- 10-15 g nar ekşisi
- 15-20 g domates salçası
- 10-15 g kuru nane
- 10-15 g tuz

Bal kabağının kabuğu soyulur ve yaklaşık 1-1,5 cm iri küpler halinde doğranır. Soğanlar ve kırmızıbiberler jülyen (piyazlık) doğranır ve tencereye alınır. Sarımsaklar ayıklandıktan sonra ince ince doğranarak haşlanmış nohut ve yeşil mercimekle birlikte tencereye ilave edilir. Tüm bu malzemeler zeytinyağının da eklenmesinin ardından karıştırılır. İyice karıştırılan malzemelerin üzerine nar ekşisi, su, domates salçası ve tuz ilave edilerek kısık ateşte 30-40 dakika boyunca pişmeye bırakılır. Hatay Adesiye Yemeğinin servisi, piştikten sonra üzerine kuru nane serpilerek yapılır. Hatay Adesiye Yemeği'nin sıcak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay Adesiye Yemeğinin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Adesiye Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir. Hatay Adesiye Yemeği üretiminde 1361 tescil numaralı Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Nar Ekşisi kullanımı, Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.