

No: 1158 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR PERDELİ CİĞER KEBABI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1158
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/195
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı; kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, karın iç yağı, kırmızı toz biber, tuz, kurutulmuş kekik, kişniş ve dövülmüş sumak kullanılarak üretilen kebaptır. Kuzu ciğeri, 1 yaşına gelmiş kuzulardan elde edilir. Şişlere takılarak pişirilir ve lavaş ekmele birlikte servisi yapılır.

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı üretiminde kullanılan kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, karın iç yağı ve baharatlar tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik bir Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g kuzu ciğeri

100 g kuzu kuyruk yağı

2 adet karın iç yağı

50 g kırmızı toz biber

50 g tuz

50 g kurutulmuş kekik

50 g kişniş

50 g dövülmüş sumak

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı, yaklaşık 60 cm'lik şişlerle pişirilir. Bunun için sırasıyla 1 ciğer, 1 kuyruk yağı, 2 ciğer parçası, 1 kuyruk yağı ve 1 ciğer olacak şekilde şişlere dizilir. Baharatlar, bileşenler şişlere geçirildikten sonra serpilir. Karın iç zarı perde gibi açılarak içi tuz ve kırmızı toz biber ile baharatlanır. Ciğer şişleri alevsiz, durgun, harı gitmiş olan harsız ateşe bırakılır. Ciğerin harsız ateşe temas eden alt tarafta kalan kısmı bir ya da iki dakika içerisinde ön pişirme evresi gerçekleştirilir. Alt kısmı pişen ciğer kebabı şişleri 180 °lik açıyla çevrilerek pişmeyen tarafı harı gitmiş olan ateşe bırakılarak pişmesi sağlanır. Dört tarafı için ayrı ayrı harı gitmiş olan ateşe bırakılmaz. Yapısı çok narin olduğu için iki tarafının harı gitmiş olan ateşe tutulması pişmesi için yeterli olur. Çok az pişen ciğer şişleri ateşten alınarak karın iç zarından elde edilen perdenin üzerine bırakılarak perdenin ciğer şişlerine sarılması sağlanır. Karın iç zarından elde edilen perdenin açılmaması için son bölüm şişlere batırılarak açılması engellenir ve tekrar ateşe bırakılarak ikinci pişme evresi gerçekleştirilir.

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının servisi, şişlerden çıkarılmadan lavaş ekmeğinin üstüne konularak yapılır. Kebabın soğumaması için, şişlerin üzerine 10 cm uzunluğunda kesilmiş 3-4 parça lavaş ekmeği konur. Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı servisi yapılırken, bıçak yardımıyla pişmiş olan karın iç yağının kesilmesi önemlidir. Tercihe bağlı olarak közlenmiş domates ve sivri biber, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının servisine eklenebilir.

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

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.