

No: 1031 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP DAMAT DOLMASI /
GAZİANTEP KUZU İÇLİ KABAK DOLMA**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1031
Tescil Tarihi	: 14.02.2022
Başvuru No	: C2020/255
Başvuru Tarihi	: 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No: 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması; zeytinyağında kızartılan kabakların kıyma, pirinç, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığı, badem ve çeşitli baharatlarla hazırlanan iç harcı ile doldurulduktan sonra haşlanması suretiyle üretilen yemektir. Dolmaların iç harcında kıyma pirince göre daha fazladır ve zengin iç harcı nedeniyle “damat dolması” olarak da adlandırılır.

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 - 6 kişilik Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması üretimi için bileşenler:

- 1,3 - 1,5 kg küçük dolmalık kabak
- 200 - 250 g az yağlı koyun kıyması
- 90 - 110 g pirinç
- 40 - 60 g zarı soyulmuş Antep Fıstığı
- 40 - 60 g zarı soyulmuş badem
- 20 - 30 g sadeyağ veya tereyağı
- 1 - 3 g karabiber
- 1 - 3 g toz tarçın
- 1 - 3 g toz yenibahar
- 0,5 - 1 g haspir
- 1 su bardağı zeytinyağı (kızartmak için)

Kabaklar yıkanır, çatalla veya tırtıklı bıçakla kabukları çizilir, delinmeden biraz etli kalacak şekilde içleri oyulduktan sonra diri kalacak şekilde 2 - 3 dakika zeytinyağında kızartılır. Pirinçler yıkanıp kaynar suda iki taşım kaynatılır ve süzgece alınarak suyu süzülür.

Kıyma, bir tavada suyunu çekinceye kadar kavrulduktan sonra, sadeyağ veya tereyağı ilave edilerek 2 - 3 dakika daha kavurmaya devam edilir. Üzerine Antep Fıstığı ve badem ilave edilerek birlikte birkaç kez karıştırılır. Ocaktan alınarak üzerine haşlanmış pirinç, karabiber, yenibahar, tuz, tarçın ve haspir eklenerek iyice karıştırılır.

Hazırlanan harç, kabakların içine doldurularak iç harcın dışarı çıkmasını engellemek için birinin kapalı kısmı diğerinin açık kısmını kapatacak şekilde bir tencere içinde peş peşe dizilir. Üzerini aşacak kadar su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak kabaklar suyunu büyük oranda çekip içi ve dışı yumuşayınca kadar yaklaşık 45 dakika kısık ateşte pişirilir. 10 - 15 dakika dinlendirilerek servis yapılır.

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

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerindedir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi

sınır ile ün bağı oluşan Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekteşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliğı ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekteşirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçekteşir veya tüzel kişilerden denetimin gerçekteşirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.