

No: 1141 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR KULAK ÇORBASI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1141
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/388
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kulak Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / 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 Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kulak Çorbası; küçük kareler halinde kesilen hamurun içine çiğ kıyma ile hazırlanan harç konulup kızartılması ve üzerine, et suyu ile hazırlanan karışımın eklenmesinden sonra sıcak olarak servisi yapılan çorbadır. Çorbanın hamuru buğday unu, yumurta, tuz ve su kullanılarak hazırlanır. Hamurun kıvamı, kulak memesi yumuşaklığında olduğu ve şekil verildiğinde kulağa benzediği için kulak çorbası olarak isimlendirilmiştir.

Et suyu karışımı; unun kavrulduktan sonra üzerine sadeyağ, et suyu ve limon suyuyla çırpılmış yumurta eklenip kaynatılmasıyla hazırlanır. Üretimde kullanılan kıyma ise, 1 yaşındaki kuzulardan elde edilir.

Diyarbakır Kulak Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kulak Çorbasının üretiminde kullanılan kuzu kıyması, sadeyağ ve un, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Kıyma, 1 yaşındaki kuzu etinden elde edilir.

6 kişilik bir Diyarbakır Kulak Çorbası için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 450 g ekmeklik buğday unu
- 2 yumurta
- 250 g kuzu kıyma
- ½ limonun suyu
- 50 g sadeyağ
- 5 g karabiber
- 20 g tuz
- 1 l et suyu
- 300 ml su

400 g un, 1 yumurta, 10 g tuz ve 300 ml su, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 20 g un ile açılır ve 2x2 cm boyutunda kare şeklinde kesilir. Kıymaya tuz ve karabiber eklenerek iç harç hazırlanır. İç harç kare şeklinde kesilmiş olan yufkaların dörtte biri oranında ortasına gelecek şekilde yerleştirilir. Ardından iç harç bırakılan yufkanın önce diğer dörtte biri üzerine kapatılır sonra diğer kalan kısımlar kapatıldığında kulağa benzer bir şekil alır. Kapatılan yufkalar kenarlardan bastırılarak dışarı taşma önlenir. Kapatılan ve kulak şekline benzer hale gelen yufkalar derin bir tencerede kızdırılan yağda sürekli karıştırılarak kızartılır.

Başka bir tencerede 30 g un, pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavrulur. Sırasıyla sadeyağ ve et suyu ilave edilip kaynatılır. Bir yumurtanın sarısı, limon suyu ile çırpılır ve üzerine, kaynamakta olan et suyundan bir kaşık alınıp yavaş yavaş eklenerek karıştırmaya devam edilir. Böylelikle yumurta sarısının pişmesi önlenir. Daha sonra bu karışım, kaynamakta olan et suyuna eklenir ve karışım kaynatılır.

Diyarbakır Kulak Çorbasının servisi sıcak olarak ve tabağa, önce kızartılmış hamurlar daha sonra da et suyu karışımı konulduktan sonra yapılır.

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

Diyarbakır Kulak Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Kulak Çorbasının 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 Kulak Çorbası 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.