

**No: 1534 – Mahreç İşareti**

**ANAMUR BATIRIĞI**

Tescil Ettiren

**ANAMUR İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1534
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.02.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000374
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 02.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Anamur Batırığı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Batırık / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeşilyurt Mah. Halide Edip Adıvar Cad. Anamur MERSİN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Mersin ili Anamur ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Anamur Batırığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Anamur Batırığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Anamur Batırığı; köftelik ince bulgur, yer fıstığı, susam, kuru domates, soğan, biber salçası, çeşitli baharat ve sos ile Mersin ili Anamur ilçesinde üretilen yemektir. Anamur Batırığında tahin kullanılmaz. Tahin yerine yer fıstığı ve susam kullanılarak üretilen macun kullanılır.

Anamur Batırığına el ile sıkılarak şekil verilir. Yaz mevsiminde bir kısmı ayrılarak “sıkma” adı verilen köfteler oluşturulur, kalan kısmına ise soğuk su ve buz ilave edildikten sonra üzerine lahana, soğan, domates, salatalık, taze soğan eklenerek tüketilir.

Özellikle misafir ağırlama, cenaze merasimleri gibi özel günlerde üretilen Anamur Batırığı coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırdaki her mevsim tüketilen ve Anamur’un mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan Anamur Batırığının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### 4 kişilik Anamur Batırığı üretmek için gerekli bileşenler:

- 200 g köftelik ince bulgur (dügürçük)
- 440 g pembe domates
- 30 g domates kuru
- 500 g yer fıstığı (tercihen coğrafi sınırdaki yetişen)
- 120 g susam
- 100 g soğan
- 16 g biber salçası
- 2 g kuru nane
- 8 r tuz
- 50 g limon
- 10 r nar ekşisi
- 2 g toz acı biber

#### Üzeri (sulu kısım) için gerekli bileşenler:

- 500 g haşlanmış lahana
- 500 g haşlanmış soğan
- 100 g domates
- 120 g salatalık
- 60 g taze soğan

Yoğurma kabına düğürçük konur, üzerine rendelenmiş pembe domates eklenir ve 15 dakika bekletilir. Daha sonra rendelenmiş soğan ve domates kuru eklenir. Tercihe göre sadece domates veya çok az miktarda biber salçası ve domates ilave edilir. Eskiden kışın domates olmadığı zamanlarda domates kurutulup dövülmüş halde tüketilirdi, günümüzde domates bol olduğu halde Anamur Batırığına özel bir tat verdiği için dolayı domates kuru da kullanılır.

Coğrafi sınırdaki yetişen yer fıstığı ve susam kavru olarak makinede çekilir, az miktarda su ilave edilerek pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır. Eskiden yer fıstığı ve susam dibek adı verilen oldukça büyük, tahtadan yapılmış bir aletle dövülürdü. Sonradan havan ve elektrikli mutfak robotu da kullanımı yaygınlaşmıştır. Çekilen yer fıstığı ve susam bulgurlu karışımın içine eklenir. Macun kıvamına gelecek şekilde (fıstık ve susam yağı çıkacak şekilde) yoğrulur. Biber salçası, limon, nar ekşisi ve tuz eklenerek karıştırılır. Hazırlanan karışımın bir kısmı ayrılarak ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak el ile oval şekil verilir ve sıkma olarak adlandırılır. Marul, domates, salatalık, yeşil soğan ve turşu ile birlikte servis yapılır.

Karışımın kalan kısmının içine soğuk su eklenir. Karıştırılarak çorba kıvamına getirilir. Bu kıvamın acılı olarak tüketilmesi tercih edilir. Bunun için de yanında cin biberi ya da süs biberi (*Capsicum frutescens*) olarak bilinen acı biber ile birlikte tüketilmesi önerilir. Üzerine konulan lahana mevsime göre değişiklik gösterir. Kışın beyaz göbek bağlamış lahana, yazın ise göbek bağlamamış yeşil renkteki lahana yaprakları tercih edilir. Lahana yapraklarının ortasındaki damar kısmı "hürtmek" olarak tabir edilir ve iyice haşlanıp doğandıktan sonra karışıma ilave edilir. Karışımın içine küp şeklinde doğranmış domates, salatalık ve yeşil soğan konulur. Üzerine kuru nane eklenerek servis yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Anamur Batırığının Mersin ili Anamur ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Anamur Batırığının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Anamur Ticaret ve Sanayi Odasından 1, Anamur Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden 1 ve Anamur Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümünden 1 olmak üzere ürün konusunda uzman 5 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Şikâyet halinde yapılan denetimler şikâyetten itibaren 15 gün içinde gerçekleştirilir.

Denetim mercii Anamur İlçesinde Anamur Batırığının üretildiği ve servis yapıldığı restoran ve kafelerde coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekli farkındalığı oluşturur.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Anamur Batırığı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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