

No: 591 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP SARIMSAK AŞI

Tescil Ettiren
GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik: 15.08.2025 tarihli 203 sayılı Bülten

Tescil No	: 591
Tescil Tarihi	: 15.11.2020
Başvuru No	: C2017/042
Başvuru Tarihi	: 15.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Sarımsak Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Mehmet Öter Cad. No:6 Şehitkamil/GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Sarımsak Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sarımsak Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sarımsak Aşının 20. yüzyılın başlarından itibaren Gaziantep ilinde yaygın olarak yapıldığı bilinmektedir.

Gaziantep Sarımsak Aşı, yapımında yerel ürünler kullanılan etli bir yemektir. Yörede yemeğe “samırsak aş” veya “samsak aş” da denmektedir. En önemli ayırt edici özelliği kullanılan sarımsaktır. Yemeğin yapımında kullanılan sarımsakların dişleri sulu ve sarımsak aroması henüz çok keskinleşmemiş olmalıdır. Ayrıca sarımsağın ortasındaki kısmın odunlaşmamış olması gerekir. Bu nedenle sarımsak aş yıl içinde 3-5 hafta gibi çok kısa bir süre boyunca pişirilebilir.

Üretim Metodu:

Gaziantep Sarımsak Aşı Bileşen Listesi:

2,5 kg taze sarımsak
500 g kemikli parça koyun eti
1 su bardağı nohut
1 adet yumurta
3 su bardağı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı aspir çiçeği (haspir)
1 çay kaşığı karabiber
Yeterince tuz ve su

Yapılışı:

Gaziantep Sarımsak Aşı yapımında Gaziantep merkez veya Nizip’te üretilen, tadı ve kokusu çok keskin olmayan sarımsaklar kullanılır. Bu sarımsakların başlarının çapı 4-5 cm’dir. Kullanılacak sarımsakların dişleri sulu ve sarımsak aroması henüz çok keskinleşmemiş olmalıdır.

Yemeğin yapımında; Gaziantep’te yetişen ve yerel koyun ırkı olan “hallik” veya “karaman” koyunun eti, Gaziantep’in Yavuzeli ve Araban ilçeleri ile Adana ve Kahramanmaraş illerini Gaziantep’e bağlayan yolların geçtiği dağlarda yetiştirilen hayvanların sütlerinden elde edilen sadeyağ ve yörede üretilen küçük ebatlı nohutlar kullanılır.

Koyun eti 6-7 su bardağı su ile kaynatılıp kefi (köpüğü) alınır. Gecedan ısıtılan nohut ve yeterince tuz ilave edilerek etler pişirilir. Diğer taraftan, sarımsakların kabukları soyulur. Baş kısmındaki kök püskülleri oyulup atılır. Eğer sarımsak başının ortası bu yemek için uygun olmayacak şekilde sertleşmişse bu sert odunsu kısım sap kısmından çekip çıkarılır. Aynı bir tencerede sarımsaklar soğuk suda bir müddet bekletilerek acılığı alınır. Daha sonra sarımsaklar pişen nohutla etin üzerine ilave edilir. Sarımsaklar ayrı bir tencerede haşlanarak da yemeğe katılabilir.

Süzme yoğurdun içine bir yumurta kırılır. 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve az miktarda su ilavesiyle hafif ateş üzerinde yoğurt kaynayınca kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Bu sırada pişmekte olan et ve sarımsakların suyundan 2-3 kepçe su alınarak yoğurda karıştırılır. Böylece yoğurt biraz daha inceltilmiş olur.

Nohut, et ve sarımsaklar bir taşım kaynatıldıktan sonra üzerine hazırlanan pişmiş yoğurt ilave edilir. 1-2 taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

Sadeyağ ısıtılarak içine haspir ve karabiber eklenerek yemeğin üzerine dökülür. Gaziantep Sarımsak Aşı sıcak servis edilir.

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

Gaziantep Sarımsak Aşı; yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden üretim aşamalarının tamamı Gaziantep ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme

Denetim mercii; Gaziantep'i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği (GASTURDER), Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odasından görevlendirilecek birer temsilciden oluşur.

Denetimler, taze sarımsağın yetiştigi dönemlerde (ilkbahar ve yaz başlangıç ayları) yılda 1 defa yapılır. Şikâyet olması halinde şikâyet tarihinden itibaren 15 gün içinde denetim gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Gaziantep Sarımsak Aşı ile ilgili yapacağı denetimlerde yemeğin yapımında kullanılan malzemelerin ve yemeğin yapım aşamalarının tescil belgesine uygunluğunu kontrol eder.

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.