

No: 1848 – Mahreç İşareti

ANTAKYA KEREBİCİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1848
Tescil Tarihi	: 04.05.2026
Başvuru No	: C2023/000271
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Kerebici
Ürün / Ürün Grubu	: Kerebiç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kerebici; un, zeytinyağı, şeker ve kabartma tozundan yapılan, içli köfte hamuruna benzer bir hamura sahip, iç kısmında fıstık, ceviz ve hurma bulunan, beyaz bir kaymağın üzerinde servisi yapılan bir tatlıdır. Antakya Kerebicinin kaymağı köpük olarak da adlandırılır ve çöven otu kökünün kaynatılmasıyla elde edilen suyun şerbetle karıştırıldıktan sonra çırılmasıyla elde edilir.

Antakya Kerebici yapılırken un ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi veya Antep fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilen bir tatlıdır. Antakya Kerebicine şeklini vermek için kerebiç kalıbı olarak bilinen ürünler, ahşap ya da plastik malzemelerden özel olarak üretilir. Plastik kerebiç kalıbı ya da ağaç modelleri, hamura pratik olarak şekil vermeyi sağlayan ürünlerdir. Antakya Kerebici merkezi Antakya olmak üzere diğer ilçelerde de üretilir ve genellikle Ramazan aylarında ve bayramlarda tercih edilir.

Antakya Kerebicinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Antakya Kerebici üretimi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

400 ml zeytinyağı
200 ml su
10 g kabartma tozu
35 g pudra şekeri ya da beyaz şeker
400 g un

İç Malzemesi:

200 g ceviz içi veya tercihe göre Antep fıstığı
4 g tarçın
25 g şeker

Köpüğü için:

50 g çöven kökü,

Kaynatmak için:

1 l su
140 g beyaz şeker ya da pudra şekeri
3 g limon tuzu

Hamuru yapılışı:

400 ml zeytinyağı ve su bir kaba koyulur ve içerisine 35 g şeker ya da pudra şekeri eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından kabartma tozu eklenir ve karıştırılır en son yavaş yavaş un eklenir. Yumuşak elle açılacak bir kıvama geldiğinde elle küçük parçalara koparılır. Hamur 10 - 15 dakika dinlenmeye bırakılır.

200 g ceviz içi küçük küçük doğranır ve şeker ile tarçını eklenip karıştırılır.

50 g çöven kökü ve 1 l su tencereye alınır. Çöven kökü iyice kaynatılır. 1 - 2 saat boyunca kaynatma işlemini devam eder. Tenceredeki su çok azalırsa üzerine tekrar 500 ml su eklenebilir. 1 gün beklettikten sonra çöven kökü süzülür ve suyun içine şekeri ya da pudra şekerini eklenir. Ardından köpük kıvamına gelene kadar mikserle çırpılır. Köpüğün püf noktası beyaz olması ve uzun süre çırpılmasıdır. Bu şekilde köpük hazır olmuş olur.

Antakya Kerebici hamurunu hazırlanıp dinlendikten sonra küçük bezelere bölünüp bu bezeler işaret parmağı ile içli köfteye benzer şekilde oyulur. Bezeler oyulduktan sonra iç harcı eklenip kapatılır. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 25 dakika pişirdikten sonra Antakya Kerebici hazır olur. Hazırlanan köpük ile sunum tabağında servis edebilir. İsteğe bağlı olarak köpüksüz olarak da tüketilir.

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

Antakya Kerebici coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Kerebicinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.