

**No: 1292 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP MALHITALI AŞI / LAPASI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1292
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000498
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapası, kırmızı mercimek, pilavlık bulgur, domates ve biber salçaları, kuru soğan, zeytinyağı veya tereyağı, kırmızı pul biber, su ve isteğe bağlı olarak tuz kullanılarak üretilen yemektir. Kırmızı mercimek su ile pişirilerek salçalar ve tuz eklenir. Pilavlık bulgur ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Pişen kırmızı mercimek ve bulgurun üzerine kavrulmuş soğanlı kırmızıbiberli yağ ilave edilerek sıcak olarak servis edilir. Coğrafi sınırdaki kırmızı mercimeğe, malhıta denir.

Gaziantep Malhıtalı Aşısı/Lapasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Üretim Metodu:**

#### Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapası için bileşenler:

- 270-360 g kırmızı mercimek
- 160-240 g pilavlık bulgur
- 45-60 g domates salçası
- 45-60 g biber salçası
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1,2-1,5 l su
- 150-200 g zeytinyağı veya tereyağı
- 15-20 g kırmızı pul biber
- 8-12 g tuz (isteğe bağlı)

#### Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapasının hazırlanması:

Kırmızı mercimek yıkanır ve bir tencerede su ile kaynatılır. Suyun yüzeyinde oluşan köpükler uzaklaştırılır. 15-20 dakika sonra kırmızı mercimek yumuşayınca, üzerine tuz, biber salçası ve domates salçası eklenip 2-3 dakika daha kaynatıldıktan sonra pilavlık bulgur ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Kuru soğan ince doğranır, zeytinyağı veya tereyağı ile bir tavada kavrulur. Kırmızı pul biber ilave edildikten sonra, pişmiş olan aşının üzerine gezdirilerek dökülür. Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Malhıtalı Aşısı / Lapasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Daire

Başkanlığından görevlendirilen konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla 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 metoduna uygunluk ve Gaziantep Malhıtalı Aşı/ Lapası ibaresi ile 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.