

No: 666 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP ÖZ ÇORBA /
ANTEP ÖZ ÇORBA**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 666
Tescil Tarihi	: 09.02.2021
Başvuru No	: C2020/156
Başvuru Tarihi	: 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba, dövme (aşurelik buğday), süzme yoğurt, tavuk suyu ya da kemikli et suyu, coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve badem kullanılarak hazırlanan bir çorbadır.

Çorba yapımında kullanılan dövme, süzgeçten geçirilmek suretiyle ezilerek kullanılır.

Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba Gaziantep mutfağının en bilinen çorbalarından bir tanesidir. Özellikle davetlerde ikram edilir. Her mevsim sıklıkla tüketilir.

Üretim Metodu:

4-5 porsiyon Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba için gerekli malzemeler:

- Dövme (aşurelik buğday) 100-150 g
- Kemikli et suyu veya tavuk suyu 1-1,5 lt
- Süzme yoğurt 480-500 g
- Yumurta 1 adet
- Sadeyağ / tereyağı 40-60 g / 20-40 g
- Antep Fıstığı (soyulmuş fıstık içi) 30-50 g
- Badem 15 -20 g
- Tarçın (isteğe bağlı)

Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba için dövme (aşurelik buğday) bir gece önce yıkanıp, üzerini bir parmak üstünde kapatacak şekilde su eklenerek gece boyunca bekletilir. Ertesi gün buğdayın ıslanma suyu süzülür ve bir tencereye alınır. Üzerine 5-6 bardak su eklenerek kaynatılır. Kaynamaya başlayınca köpüğü (kef) alınır. Buğdaylar biraz şişince 1 tatlı kaşığı tuz eklenerek kaynatılmaya devam edilir.

Buğdayın iyice pişip suyunun iyice azalması gerekir. Pişen buğday biraz soğuyunca önce ezilir veya mutfak robotundan, sonra da ise süzgeçten geçirilir. Buğdayın kabukları süzgecin üzerinde kalır. İyice pişmiş ve süzgeçten geçirilmiş buğdaya buğday özü denir.

Buğday özü bir tencereye alarak 5-6 bardak kemikli et suyu veya tavuk suyu ile sürekli karıştırılarak kaynatılır.

Başka bir tencerede süzme yoğurt, yumurta ve zeytinyağı iyice karıştırılır. Hafif ateşte sürekli aynı yönde karıştırmaya devam ederek kaynama noktasına yaklaşmaya kadar pişirilir.

Buğday özü ve et suyuna yoğurtlu karışım yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Çorba hafif bir şekilde kabarmaya başlayana kadar kaynatılıp sonrasında ateşten alınır.

Antep Fıstığı ve badem suda yaklaşık 5 dakika haşlanıp soğutulur. Dışındaki kabuğu soyulup bir tavada sadeyağda veya tereyağında hafif pembeleşinceye kadar kavrulup çorbaya eklenir. Kalan yağ isteğe bağlı olarak tarçınla beraber üstüne gezdirilerek servis edilir.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorbanın Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Bu nedenle üretim aşamalarının tamamı, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişiyi katılımıyla oluşturulacak üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorbanın üretiminde kullanılan malzemelerin, üretim metodunun, Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba 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.