

**No: 1417 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP SİMİT AŞI / ANTEP SİMİT AŞI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1417
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000497
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı
<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 Cad. Büyükşehir Belediyesi 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı; su, domates salçası, biber salçası, soğan, toz kırmızıbiber, zeytinyağı veya sadeyağ ve coğrafi sınırdaki simit adı verilen köftelik ince bulgurla hazırlanan yemektir.

Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı isteğe göre kıymalı olarak da hazırlanabilir. Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı coğrafi sınırdaki kahvaltıda da tüketilir. Koyu çorba kıvamındadır.

Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

5-6 porsiyon Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı için bileşenleri ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

- 300-400 g köftelik ince bulgur
- 30-50 g domates salçası
- 30-50 g biber salçası
- 15-30 g toz kırmızıbiber
- 100-200 ml zeytinyağı veya sadeyağ
- 150- 200 g soğan
- 5-7,5 g tuz
- 2-2,5 l su
- 250 g koyun kıyması (isteğe göre)

### **Gaziantep Simit Aşısının / Antep Simit Aşısının hazırlanması:**

Derin olmayan bir tencereye su koyulup kaynatılır. Kaynayan suyun içine domates salçası, biber salçası ve tuz eklenir 4-5 dakika karıştırılarak kaynatılır. Üzerine köftelik ince bulgur eklenir. Simit aşısı da denen koyu çorba kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 5-10 dakika pişirilir.

Ayrı bir tavaya zeytinyağı veya sadeyağ, ince doğranmış soğan konulup 3-4 dakika kavrulur. İçine toz kırmızıbiber ilave edilerek bekletilmeden simit aşısının üzerine dökülüp karıştırılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

İsteğe göre Gaziantep Simit Aşısı / Antep Simit Aşısı kıymalı olarak da hazırlanabilir. Kıyma eklenecekse; kıyma tercihe göre zeytinyağı veya sadeyağda kavrulur. Üzerine ince doğranmış soğan ilave edilir ve yaklaşık 5 dakika daha kavrulur. Domates salçası ve biber salçası eklenip karıştırılır. Üzerine sıcak su ve tuz eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra köftelik ince bulgur ilave edilerek koyu çorba kıvamına alana kadar pişirilir. Üzerine toz kırmızıbiber dökülür. Ayrı bir tavada kızdırılmış zeytinyağı ya da sadeyağ dökülüp isteğe bağlı olarak ayrı ile birlikte servisi yapılır.

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

Gaziantep Simit Aşının / Antep Simit Aşının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Simit Aşının / Antep Simit Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki üretimde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep Simit Aş / Antep Simit Aş ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.