

No: 868 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR ÜSKÜRE KEBABI / DİYARBAKIR TAS KEBABI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 868
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/397
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı; Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularının bel ve kaburga kısımlarından elde edilen et, tereyağı ve 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci ile yapılan Diyarbakır iline özgü bir yemektir. Yemeğin üsküre isimli bakır taslarda yapılması nedeniyle Diyarbakır Üsküre Kebabı olarak bilinir. Bir diğer adı da Diyarbakır Tas Kebabıdır.

Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı, Diyarbakır mutfağının önemli yemeklerindedir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodunun her aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Diyarbakır Üsküre Kebabının / Diyarbakır Tas Kebabının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (4 kişilik):

- 1 kg kuzu eti (Karakaş ırkı koyunlarının 1 yaşına gelmiş kuzularının bel ve kaburga kısımlarından elde edilen)
- 15 baş arpacık soğan
- 10 adet patates (ceviz büyüklüğünde)
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 3 çorba kaşığı tereyağı (Kıl keçisi sütünden elde edilen)
- 2 su bardağı Karacadağ Pirinci
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı su

Hazırlanması ve pişirilmesi:

Et yıkanarak bir tencereye konur. Temizlenmiş arpacık soğanı, patatesler, salça, tuz ve karabiber ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu karışım üsküre isimli bakır tase konur. Diyarbakır ilinde halk arasında “Kebaba Tâse” adıyla bilinir. Üsküre yayvan, iki kulplu bir tavanın ortasına ters çevrilerek yerleştirilir. Üskürenin sabit kalabilmesi için üzerine “dolma taşı” olarak adlandırılan bir taş, yani ağırlık konur. Tavanın kenarına sıcak su ilave edilir. Tastaki etin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir parça et bu suyun içine konur. Kaynamaya bırakılır. Et piştikten sonra, bir kaşık yağla hafif kavrulan Karacadağ Pirinci üskürenin etrafındaki suya konulur. Ateşte 5-10 dakika pişirilir. Tasın üzerindeki ağırlık alınıp biraz daha pişirilir. Yemek piştikten sonra demlenmeye bırakılır.

Servisi:

Tavanın üzerindeki tas yavaşça çıkarılır. Ortada et ve kenarında pilav olacak şekilde sıcak servis edilir.

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

Diyarbakır Üsküre Kebabının / Diyarbakır Tas Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodunun her aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Üsküre Kebabının / Diyarbakır Tas Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Üsküre Kebabının / Diyarbakır Tas Kebabının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.