

**No: 1802 – Mahreç İşareti**

**HATAY YOĞURTLU KEBAP**

Tescil Ettiren  
**HATAY VALİLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1802
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.12.2025
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000369
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.12.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Yoğurtlu Kebap
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Yoğurtlu Kebap, pidelerin küçük parçalara ayrılıp yoğurtla karıştırılmasının ardından, üzerine pişirilmiş kıymanın eklenmesiyle hazırlan bir yemektir. Yöre halkı tarafından evlerde sıklıkla yapılır; misafir ağırlamaları, düğün, bayram, festivaller ve diğer özel günlerde de ikramlık olarak tercih edilir. Üretiminde tırnak pide ve bıçak kıyması kullanılır.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Yoğurtlu Kebap da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay Yoğurtlu Kebap bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### Üretim Metodu:

2 kişilik Hatay Yoğurtlu Kebap için bileşen listesi:

- 150 g bıçak kıyması
- 180 - 200 g tırnak pide
- 250 g yoğurt
- 9 - 10 g sarımsak
- 45 - 50 g tereyağı
- Bir tutam kıyılmış maydanoz
- 8 - 10 g tuz
- Pul biber (Maydanoz tuz ve pul biber miktarı isteğe göre artıp azalabilir)

Sarımsaklar dövülüp yoğurtla karıştırılır. Karışıma tuzun yarısı eklenir. Tırnak pide küçük küpler şeklinde doğranıp sarımsaklı yoğurtla iyice karıştırılır ve karışım bir servis tabağına alınır. Ardından, bıçak kıyması harlı ateşte kendi yağında kavrulmaya başlanır. Kıymanın rengi değişmeye başladığında, kalan tuz ve 15 gram tereyağı eklenir. Kıyma, tereyağıyla iyice harmanlanıp kavrulur. Karışım ocaktan alındıktan sonra, yoğurtlu pidelerin üzerine yerleştirilir.

Bir tavada 30 gram tereyağı eritilir, yağ kızdığıında içine pul biber eklenir. Pul biberin aromasını bırakmasının ardından, yağ ocaktan alınır ve yemeğin üzerinde gezdirilir. Son olarak, kıyılmış maydanoz serpilir ve Hatay Yoğurtlu Kebap servise hazır hale gelir. Hatay Yoğurtlu Kebap servisi sıcak olarak yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Hatay Yoğurtlu Kebap, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Yoğurtlu Kebabın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Hatay Yoğurtlu Kebap denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli logonun 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.