

No: 1135 – Mahreç İşareti

**URFA MİFTAHİ TAS KEBABİ /
ŞANLIURFA MİFTAHİ TAS KEBABİ**

Tescil Ettiren
ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1135
Tescil Tarihi	: 06.06.2022
Başvuru No	: C2021/000553
Başvuru Tarihi	: 30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı, kuşbaşı doğranmış kuzu eti ile soyulmuş bütün arpacık soğanların sadece karabiber ile harmanlanarak pişirilmesiyle üretilen yemektir. Saçak şeklinde doğranan tuzla ovulup yıkanan soğanın, ince kıyılmış maydanoz ve nar pekmeziyle karıştırılması ile elde edilen salata ile birlikte servisi yapılır.

Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı, kenarları yükseltilmiş genişçe bir bakır tabak/tencere ile bu tabağın tabanına uygun ağız genişliği bulunan bir tasta oluşun pişirme kabında pişirilir. Tas, tabağa ters çevrilerek kapatıldığında, tasın arka tarafı da küçük bir tas gibi durur. Arka taraftaki bu kısma, yemek pişerken su konur. Böylelikle vakumla pişmekte olan ete ağırlık oluşturup tasın kımıldaması engellenir. Aynı zamanda yemeğe aralıklarla eklenen suyun, yemek ile aynı sıcaklıkta olması sağlanır.



Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının pişirildiği tas ve tabak

Urfa Miftahi Tas Kebabının / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı için bileşenler

Yemek için

- 2 kg kuşbaşı doğranmış orta yağlı kuzu eti
- 1 kg arpacık soğanı
- 200 g küçük doğranmış kuyruk yağı
- 5 g karabiber
- 100 ml su

Salata için

- 2 demet maydanoz
- 2 orta boy kuru soğan
- 120 ml nar pekmezi

7 g tuz

Kuşbaşı doğranmış kuzu eti ve etlerle aynı büyüklükte olan bütün haldeki soyulmuş arpacık soğanları, sadece karabiber ile harmanlanır. Tasın tabanına küçük doğranmış kuyruk yağları tabaka halinde serilir, üzeri et-soğan karışımıyla doldurulur ve tekrar kuyruk yağıyla kaplanarak ters çevrilip özel tabağına oturtulur. Tasın arka tarafındaki küçük tase 100 ml su konur, yemeğin suyu azaldıkça, bu kısımda ısınan sudan eklenir. Kısık ateşte 4 saat pişirilir. Yemeğin pişmesine yakın, salatanın yapılmasına başlanır. Saçak şeklinde doğranan soğanlar, acısının çıkması için tuzla ovulur ardından suda bekletilip süzülür. İnce kıyılmış maydanoz ve nar pekmezi ile karıştırılır. Yemek piştikten sonra, yemeğin piştiği tabağın kenarlarına salata konur. Urfa Miftahi Tas Kebabının / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının servisi; sıcak olarak, piştiği kabın içinde ve tas sofrada açılmak üzere yapılır. Yemeğin yanında tercihe bağlı olarak pirinç pilavı verilebilir.

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

Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı 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.