

No: 1585 – Mahreç İşareti

HATAY ŞİŞ BÖREK ÇORBASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1585
Tescil Tarihi	: 06.05.2024
Başvuru No	: C2023/000315
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Şiş Börek Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Şiş Börek Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şiş Börek Çorbası; un, su, kıyma, kuru soğan, tereyağı, sıvı yağ, pirinç, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir çorbadır.

Hatay Şiş Börek Çorbası; Hatay iline özgü olarak üretilen mantı yemeğine benzer ve halk arasında alışlagelen adıyla “çorba” olarak adlandırılan bir üründür. Ürünün tarihçesinde; Hatay ilinde halk arasında yaygın olarak “şişperek çorbası” olarak da bilinir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Şiş Börek Çorbası; özellikle kış aylarında olmak üzere, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Mantı ve pirincin bir arada bulunduğu, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Şiş Börek Çorbası; özellikle mantı kısmının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Şiş Börek Çorbasının üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Şiş Börek Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1- Mantı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 400 g özel amaçlı buğday unu,
- 200 ml su,
- 100 g kıyma,
- 50 g kuru soğan,
- 5 g tuz,
- 2 g karabiber.

2- Diğer kullanılan bileşenler:

- 1,5 litre su,
- 200 g tuzlu yoğurt,
- 100 g pirinç,
- 5 g tuz (isteğe bağlı).

3- Üzerine dökülmek üzere kullanılan bileşenler:

- 50 g tereyağı ve/veya 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g kuru nane (isteğe bağlı).

Hatay Şiş Börek Çorbasının Hazırlanması:

Hatay Şiş Börek Çorbasının hazırlanmasında öncelikle mantı kısmı hazırlanır. Sırasıyla diğer bileşenler de kullanılarak çorbanın yapımına geçilir.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde un, su ve tuz konularak homojen şekilde iyice yoğurularak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika kadar hamur fermentasyonu için dinlendirildikten sonra hamur küçük parçalara ayrılır. Bu hamur parçaları, oklava/merdane ile açılarak ince şekilde küçük kare hamurlar elde edilir.

Mantının iç harcını hazırlamak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine kıyma, ince kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiber konulur. Bu karışım iyice karıştırılarak yeterince kavurulur/pişirilir.

Daha sonra kesilen her ince kare hamur parçasının ortasına iç harcından konulup hamur üçgen şeklinde kapatılır veya üçgenin karşı iki ucu geriye doğru bükülerek üst üste getirilir. Hazırlanan bu mantıya kulak ya da şapka şekli verilmiş olur. Bu aşamada ustalık becerisine bağlı olarak mantıların olabildiğince küçük olarak hazırlanması üretimin en önemli aşamasıdır. Bununla ilgili olarak halk arasında “şişperek, her kaşıқта beş gerek” şeklinde bir deyim vardır. Kaşığı kâseye/tağa her daldırıpta, kaşığa ne kadar çok mantı gelir ise mantının o kadar ustaca ve özenli yapıldığı anlaşılar.

Piştirme ve Servis:

Hatay Şiş Börek Çorbasının pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Ayrı bir kap/tencere içerisinde su ve pirinç kaynatılır ve üzerine azar azar tuzlu yoğurt eklenerek pişirilmesi suretiyle homojen bir karışım elde edilir.

Hazırlanan dinlendirilmiş mantılar bu karışımın bulunduğu kaba/tencereye alınır. Mantılar ve tuzlu yoğurtlu karışım özdeşleşene, mantılar yeterince pişene kadar kaynatılır. Ayrı bir kap/tava içerisinde tereyağı ve/veya sıvı yağ, pul kırmızıbiber ile kuru nane kavrularak sıcak bir sos elde edilir. Bu sos; pişirilmesi tamamlanan Hatay Şiş Börek Çorbasının üzerine dökülmek suretiyle servisi yapılırken kullanılır.

Hatay Şiş Börek Çorbasının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren, Hatay Şiş Börek Çorbasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Şiş Börek Çorbasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Şiş Börek Çorbasının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Şiş Börek Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.