

**No: 1277 – Mahreç İşareti**

**KÜBBÜLMİŞVIYYE**

Tescil Ettiren  
**KİLİS BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1277
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000057
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kübbülmişviyye
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kilis Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yavuz Sultan Selim İlhami Toprak Cad. No:7 Merkez KİLİS
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kilis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kübbülmişviyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kübbülmişviyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda yer alan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



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

Kübbülmişviyye; dış harcı köftelik ince bulgur, yağsız kıyma, kuru soğan, kuru nane, toz kırmızıbiber, un, tuz ve su ile hazırlanan köftelerin içine iç yağı, ceviz içi, kuru nane, pul biber, toz tarçın, toz karabiber ve tuz ile hazırlanan içi harcın konup pişirilmesi suretiyle Kilis ilinde üretilen köftedir. Üçgen şeklindedir. İçerisinde bulunan iç yağının donmaması için sıcak olarak servis yapılır ve sıcakken tüketilmesi tavsiye edilir.

Kübbülmişviyye pembeleşinceye kadar pişirilir, çok fazla kızartılmaz.

Kübbülmişviyyenin geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Kübbülmişviyyenin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

##### Bileşenler

- 500 g yağsız kıyma
- 1000 g köftelik ince bulgur
- 100 g kuru soğan
- 10 g kuru nane
- 20 g toz kırmızıbiber
- 40 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 400 ml su

##### İç harcı

- 250 g iç yağı
- 250 g ceviz içi
- 10 g kuru nane
- 20 g pul biber
- 10 g toz tarçın
- 10 g toz karabiber
- 10 g tuz

### Hazırlanması

Köftenin dış harcını hazırlamak için; köftelik ince bulgur, küçük doğranmış soğan, nane, toz kırmızıbiber, tuz ve su bir kaptan, ıslatılmış elle iyice karıştırılıp yoğrulur. Yağsız kıyma eklenip yoğrulmaya devam edilir. Karışım sakız kıvamına gelince, kıyma makinasında çekilir, üzerine un serpilip yoğrulduktan sonra bir saat kadar dinlenmeye bırakılır.

Köftenin iç harcı hazırlamak için kuşbaşı doğranmış iç yağı küçük bir tepside sıcak su ile yoğrulup üzerine diğer iç harç bileşenleri eklenir ve karıştırılır. Eller çok soğuk suya batırılır, iç harçtan küçük parçalar alınıp badem içi şekli verilir.

Köfteden iri parçalar alınarak kısa bir yoğurmada sonra gurup gurup sıkımlanır. Her sıkım içli köfte şeklinde hatta biraz daha büyük oyulur. İçine hazırlanmış olan bir badem büyüklüğündeki iç yağından bir tane içine bırakılır hemen ağız parmaklar yardımıyla düz kapatılıp üçgen şekil verilir veya avuca bastırıp yuvarlak köfte yapılır.

Hazırlanan köftelerin her iki tarafı, ızgarada veya tavada kendi yağında pembeleşinceye kadar pişirilir. Çok fazla kızartılmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca fırında da pişirilebilir. İsteğe bağlı olarak sadeyağda tekrar kızartılabilir.

### Servisi

Kübbilmişviyenin servisi, iç yağının donmaması için sıcak olarak yapılır ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kübbilmişviyye geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kübbilmişviyenin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda ve Kilis Belediyesi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Ticaret ve Sanayi Odası ile Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Kübbilmişviyye 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.