

No: 1803 – Mahreç İşareti

HATAY MAHULTA ÇORBASI

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.

Tescil No	: 1803
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2024/000371
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mahulta Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mahulta Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Mahulta Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Hatay
Mahulta Çorbası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mahulta Çorbası, kırmızı mercimek, pirinç, kuru soğan, limon suyu, kimyon, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan, Hatay'a özgü bir çorbadır. Adını Arapça "karışık" veya "katışık" anlamına gelen kelimedenden alır. Çorba yörede Hatay Mahulta Çorbası adıyla da bilinir. Hatay Mahulta Çorbası misafir ağırlama gerektiren düğün, bayram gibi özel günlerde tercih edilir. Çoğunlukla börek veya katıklı ekmekler ile servis edilir.

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

Üretim Metodu:

4-6 kişilik Hatay Mahulta Çorbası için bileşen listesi:

- 320 - 350 g kırmızı mercimek
- 40 - 50 g pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet limonun suyu
- 1 l su
- 100 ml zeytinyağı
- 2 - 3 g kimyon
- 10 - 15 g pul biber
- 5 - 8 g tuz (tuz ve baharatların miktarı isteğe göre artıp azalabilir.)

Kırmızı mercimek ve pirinç ayıklanıp yıkanır. 1 litre suya tuz ve kimyon eklenerek mercimek ve pirinç bu su içerisinde, kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu ilave edilir. Çorba piştikten sonra ateşten alınır ve kıvam alması için çırpma teliyle birkaç kez karıştırılır.

Ayrı bir tavada, doğranan soğanlar zeytinyağında, renkleri kararmadan kavrulur. Tava ateşten alınmaya yakın pul biber eklenir ve karışım, tenceredeki çorbanın üzerine dökülür. Karıştırıldıktan sonra Hatay Mahulta Çorbası servise hazır hale gelir. Çorbanın servisi sıcak olarak ve genellikle börek veya katıklı ekmekler ile yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Hatay Mahulta Çorbası, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Mahulta Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Hatay Mahulta Çorbası 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 Mahulta Çorbası 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.