

No: 1854 – Mahreç İşareti

BEYTÜŞŞEBAP SEHLEBER KEBABI

Tescil Ettiren

BEYTÜŞŞEBAP İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1854
Tescil Tarihi	: 05.05.2026
Başvuru No	: C2024/000150
Başvuru Tarihi	: 16.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Beytüşşebap Sehleber Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beytüşşebap Sehleber Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beytüşşebap Sehleber Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Sehleber Kebabı, coğrafi sınır içinde bulunan ısıya dayanıklı, yassı bereziv (sparitik kireçtaşı) taşları arasında kemiksiz küçükbaş etinin pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir kebab çeşididir. “Sehleber” kelimesi, yörede “taştan yapılan sac” anlamında kullanılan ve sehl/sel (ekmek pişirme sacı) ile ber (taş) kelimelerinin birleşmesinden oluşan bir addır.

Beytüşşebap Sehleber Kebabı, ateşle temasta ve çok yüksek sıcaklıklarda dahi çatlamayan, oldukça sert ve dayanıklı bereziv taşlarının kullanılmasıyla hazırlanır. Doğada yassı halde bulunan veya yassı hâle getirilen yaklaşık 20–40 cm yüksekliğindeki üç adet bereziv taşı ocak şeklinde düzenlenir; alt kısmında ateş yakılır ve üzerine yerleştirilen iki adet yassı bereziv taş tabakası arasında pişirme gerçekleştirilir. Bu taşların ısıyı homojen biçimde yayma özelliği sayesinde et dengeli şekilde pişer ve aroma kaybı en aza iner.

Beytüşşebap Sehleber Kebabı üretiminde küçükbaş hayvan eti (tercihen kemiksiz) ve kaya tuzu kullanılır. Yapımında herhangi bir baharat, sos veya sebze kullanılmaz. Yalnızca taş uygun sıcaklığa ulaştığında etin yapışması engellenmesi için kuyruk yağı kullanılır. Isınmış taşa sürülen kuyruk yağının hemen erimesi, taşların istenilen sıcaklığa ulaştığını gösterir. Etler taşın üzerine yerleştirildikten sonra, ocak ateşinin önünde bekletilerek ısıtılmış başka bir bereziv taşı etin üzerine kapatılır ve pişirme işlemi bu şekilde gerçekleştirilir.

Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Sehleber Kebabı, coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Her yıl düzenlenen “Kuzu Kırkma Festivali” kapsamında öne çıkan etkinliklerden biri olarak hazırlanmakta ve sunulmaktadır. Bu nedenlerle ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Beytüşşebap Sehleber Kebabı için gerekli bileşen listesi (1 porsiyon):

- 150-200 g küçükbaş eti
- 6-10 g kaya tuzu
- 50-60 g kuyruk yağı

Sehleber ocağının oluşturulması:

Sehleber ocağı, 20 - 40 cm kalınlığındaki üç adet taşın U harfi formunda dizilmesiyle oluşturulur. Ocağın ortasına odunlar yerleştirilir. Üzerine, doğada bulunduğu hâliyle veya düzeltilerek hazırlanmış, 2 - 6 cm kalınlığında, 25 - 40 cm en ve boy ölçülerine sahip, temizlenmiş iki adet bereziv taşı düz tabaka halinde konulur. Ocağın altında yakılan odunlar sayesinde taşlar yaklaşık 10 - 15 dakika içinde istenen sıcaklığa ulaşır.

Etin hazırlanması:

150 - 200 g küçükbaş hayvanın eti 1 - 3 kalınlığında 10 - 15 cm büyüklüğünde parçalar şeklinde kesilir. Etler 6 - 10 g kaya tuzu ile tuzlanır. Beytüşşebap Sehleber Kebabı üretiminde kullanılan etlerin gerçek tadının bastırılması için herhangi bir sos veya baharat eklenmez.

Beytüşşebap Sehleber Kebabının yapılışı:

Ocağın üzerindeki bereziv taşı uygun sıcaklığa ulaştığında, etin yapışmasını önlemek amacıyla yaklaşık 30 - 40 g kuyruk yağı sürülür. Yağın taş üzerinde hızlıca erimesi taşların istenen sıcaklığa ulaştığını gösterir. Etler taş üzerine porsiyonlar hâlinde yerleştirilir. Ateşin önünde ısıtılmış ikinci bereziv taşının isli yüzeyi ters çevrilerek, temiz yüzeyi etlerin üzerine kapatacak şekilde konulur. Yaklaşık 30 - 40 saniye sonra üstteki taş kaldırılır, etler ters çevrilerek mühürleme işlemi uygulanır. Etler 3 - 5 dakikalık aralıklarla çevrilerek toplam 12 - 15 dakika boyunca pişirilir. Pişirilen etler tabağa alınır ve Beytüşşebap Sehleber Kebabının servisi genellikle ekmek ve soğan eşliğinde sıcak olarak yapılır.

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

Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Sehleber Kebabının, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Ürünü pişirmek amacıyla kullanılan bereziv taşı yalnızca Beytüşşebap ilçesinden çıkarılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beytüşşebap Sehleber Kebabının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Beytüşşebap Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beytüşşebap Özel İdare Müdürlüğü ve Beytüşşebap Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Beytüşşebap Sehleber Kebabının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ocak yapımı ve pişirmede kullanılan taşların uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Beytüşşebap Sehleber 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.