

No: 1787 – Mahreç İşareti

ANTAKYA EKMEK ORUĞU / ANTAKYA FIŞ ORUK

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1787
Tescil Tarihi	: 05.11.2025
Başvuru No	: C2024/000368
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek köftesi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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	: Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Antakya Ekmek Oruğu /
Antakya Fış Oruk**



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Ekmek Oruğu, somun ekmek ve bulgur birleşimiyle yapılan Antakya mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Baharatlar ve salçalarla tatlandırılan bu yemeğin dışı kızarmış, içi ise yumuşak ve lezzetli bir yapıya sahiptir.

Oruk, Antakya mutfağına Ortadoğu mutfağından gelmiş bir yemek olmakla birlikte, günümüzde Antakya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Oruk, içli köfte ile benzerlik gösterse de, lezzet, çeşitlilik ve pişirme şekli açısından farklılıklar barındırır. Antakya Ekmek Oruğu da oruk türleri arasında özel bir yer tutar, çünkü hamuruna ekmek eklenir. Ekmek kullanımı, bölge halkının ekmeğe verdiği değeri ve israfı önleme anlayışını yansıtır. Antakya Ekmek Oruğu şekil bakımından da diğer oruklardan ayrılır; disk şeklinde olup içi boştur. Antakya Ekmek Oruğu yaklaşık 10 cm genişliğinde ve 0,5 cm kalınlığında hazırlanır, üzerine yağ sürülerek fırında veya bol yağda kızartılarak pişirilir. Halk arasında "Fış Oruk" olarak da bilinir.

Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

4-5 Kişilik Antakya Ekmek Oruğu bileşenler listesi:

- 150-200 gram ince bulgur
- 400-500 gram kurutulmuş veya beklemiş somun ekmek
- 10 gram biber salçası
- 10 gram domates salçası
- 200 ml ılık su
- 40 gram un
- 2 gram kimyon
- 3 gram kuru nane
- 8 gram tuz (baharatlar ve tuz isteğe göre artırıp azalabilir)
- Kızartmak için 1 litre zeytinyağı veya sıvıyağ

Yapılışı: İlk olarak bulgur bir kaba alır, üzerine 200 ml ılık su dökülür ve karıştırarak şişmesi beklenir. Bu sırada ekmekler 200 ml suyla hafifçe ıslatılır ve fazla suyu sıkılır. Şişen bulgura, tuz, kimyon, nane, salçalar ve suyu

sıkılmış ekmekler eklenir. Karışım iyice yoğrularak hamur haline getirilir. Hamur parçalara ayrılır ve 10 cm çapında ve 0,5 cm kalınlığında oval şekiller verilerek bir kenara alınır.

Bol yağda kızartma yöntemi: Bir tavada 1 litre zeytinyağı veya sıvıyağ ısıtılır. Yağ iyice ısındıktan sonra şekil verilmiş olan Antakya Ekmek Orukları kızgın yağın içinde kızartılır.

Fırında pişirme yöntemi: Şekillendirilmiş ekmek oruklarının altı ve üstü yağlanarak bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Kızarmış Antakya Ekmek Oruklarının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Antakya Ekmek Oruğu, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Ekmek Oruğunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Antakya Ekmek Oruğu 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.
- Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibaresi, logosu 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.