

No: 1065 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP HAYLAN KABAĞI DOLMASI /
ANTEP HAYLAN KABAĞI DOLMASI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1065
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2020/170
Başvuru Tarihi	: 04.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması ibaresi ve mahreç işareti ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması; taze veya kurutulmuş haldeki haylan kabağından yapılan dolmadır.

Haylan kabağı, ağustos ve eylül aylarında hasat edilen, Latince tür ismi *Lagenaria siceraria* L. olan monoik çiçek yapısına sahip, büyük beyaz çiçekleri olan haylan kabaklarının kurutulmasıyla elde edilen sert ve kırılğan kışlık üründen elde edilir.

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması 2 şekilde üretilir. Üretimde, Gaziantep ilinde üretilen haylan kabakları kullanılır.

1. Taze haylan kabağı kullanılarak üretim:

Bileşenler (35-40 adet dolma için):

- 20 tane orta boy dolmalık taze haylan kabağı
- 250-300 g yağlı kıyma (isteğe göre etin ¼'ü kuyruk yağı olabilir)
- 360-450 g pirinç
- 1 adet büyük baş soğan
- 1 adet sarımsak
- 40 g domates salçası
- 40 g biber salçası
- 11 g karabiber
- 10 g toz biber (isteğe göre)
- 10 g sumak ekşisi veya 1 limon suyu
- Tuz
- Asma yaprağı (isteğe göre)

Hazırlanması:

İnce soyulan haylan kabakları kazınır, büyüklüğüne göre 2 veya 3 eşit parçaya ayrılır ve içleri oyulur. Oyulan kabaklar, kararmamaları için bir süre suda bekletildikten sonra tercihen bir kere daha kazınır ve yeniden oyulur. İsteğe göre karabiber - tuz karışımı ile ovulabilir.

Kuru soğan ve sarımsak soyulur, ince doğranır ve içine kıyma, salça, karabiber, tuz, yıkanmış pirinç ve isteğe göre toz biber eklenir. Bütün bileşenler homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Hazırlanan dolma harcı, oyulmuş kabakların içine ve yarısını geçecek şekilde bastırmadan doldurulur. Dolmaların ağızları, doğranmış domates parçaları ya da önceden ayrılmış kabak başları ile kapatılır. İsteğe göre tencerenin dibine kabakların

yanmaması için bir sıra asma yaprağı dizilebilir. Doldurulan kabaklar tencereye; kabakların ağızları yukarı gelecek şekilde veya yatay olarak, kabakların baş ve alt kısımları birbirine denk gelecek şekilde sıralı olarak iki farklı usulde dizilebilir. Dolmaların üzerini 1-2 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Dolmaların üstü, coğrafi sınırdaki yaygın olarak kullanılan dolma taşı ile ya da ısıya dayanıklı ve ağır bir tabakla kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte 40-45 dakika pişirilir. Sumak ekşisi veya limon suyu istenilen miktarda su eklenip sulandırılarak dolmaların üzerine gezdirilir ve 10-15 dakika kadar daha pişirildikten sonra ocağın altı kapatılıp 10-15 dakika dinlendirilir. Gaziantep Haylan Kabağı Dolmasının / Antep Haylan Kabağı Dolmasının servisi sıcak olarak yapılır.

2. Kuru haylan kabağı ile üretim:

Bileşenler (35-40 adet dolma için):

- 35-40 tane kuru haylan kabağı 250-300 g yağlı kıyma (isteğe göre etin ¼'ü kuyruk yağı)
- 360-450 g pirinç
- 1 adet büyük baş soğan
- 1 adet sarımsak
- 40 g domates salçası
- 40 g biber salçası
- 11 g karabiber
- 10 g toz biber (İsteğe göre)
- 10 g sumak ekşisi veya 1 limon suyu
- Tuz
- Asma yaprağı(isteğe göre)

Hazırlanışı:

Kuru haylan kabakları 20-25 dakika kaynatılarak yumuşatılır. Kabaklar soğuyunca veya soğuk sudan geçirilerek şoklama yapılır. İnce doğranan soğan ve sarımsak, kıyma, salça, karabiber, tuz, yıkanmış pirinç ve isteğe göre toz biber eklenip homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Hazırlanan dolma harcı, kabakların içine ve yarısını geçecek şekilde bastırılmadan doldurulur. İsteğe göre tencerenin dibine kabakların yanmaması için bir sıra asma yaprağı dizilebilir. Doldurulan kabaklar tencereye yatay şekilde tencereye dizilebilir.

Dolmaların üstüne tüm malzemeleri bir parmak geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Dolmanın üstü aslen yörede yaygın olarak kullanılan dolma taşı ile ya da ısıya dayanıklı ve ağır bir tabakla kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.

Kapağı kapatılan dolma, kaynamaya başladıktan sonra, 40-45 dakika kısık ateşte pişirilir. Sumak ekşisi veya limon suyu istenilen miktarda su eklenip sulandırılarak dolmaların üzerine gezdirilir ve 10-15 dakika kadar daha pişirildikten sonra ocağın altı kapatılır ve 10-15 dakika dinlendirilir. Gaziantep/Antep Haylan Kabağı Dolması sıcak olarak servise alınır.

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

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolmasının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması 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.