

**No: 208 – Mahreç İşareti**

**ANTEP YUVARLAMASI / ANTEP YUVALAMASI**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 06.06.2016 tarih ve 29734 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 13.01.2017 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

02.01.2023 tarih ve 140 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 208
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.01.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2015/026
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.06.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi 27090 Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması; et, pirinç ve isteğe bağlı olarak kuru soğan ile hazırlanan köftelerin, önceden haşlanmış et ve nohut ile pişirilip süzme yoğurt-yumurta karışımı ilave edildikten sonra üzerine naneli yağ dökülerek üretilen yemektir. Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının üretiminde kullanılan pirinç, tam değirmenlenmiş 1. sınıf veya 2. sınıf pilavlık pirinç veya kırık pirinçtir. Köftelerinin büyüklüğü 5-6 mm kadar olup hazırlanmasında, toklu (1 yaşını doldurmamış erkek) veya şişek (hiç doğurmamış dişi koyun) etinden hazırlanan yağsız ince çekilmiş et kullanılır.

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geleneksel üretiminde pirinç; ıslatılır, süzülür, kurutulur ve havanda dövüldükten sonra diğer bileşenler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zahmetli olduğundan, et ile pirinci kıyma makinesinde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinç ayrı olarak öğütücüde çekilip diğer bileşenler ile karıştırılabilir. Bu yöntem farklılıkları, köftenin özelliklerinde belirgin değişikliklere yol açmaz.

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'te, özellikle ramazan bayramının geleneksel bayram yemeği olup bayramın ilk gününün kahvaltısında yer alır. Bileşenlerinin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

1 porsiyon Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### Yuvarlama Köftesinin bileşenleri:

30-35 g Pirinç (tam değirmenlenmiş 1. sınıf veya 2. sınıf pilavlık pirinç veya kırık pirinç)  
20-25 g Et  
5-10 g Kuru soğan (isteğe bağlı)  
50-70 g (Pirinç 30-35 g, Köfte yapımında kullanılan et 20-25 g, Soğan 5-10 g (tercihe göre))

#### Yemeğin bileşenleri:

50-70 g Köfte  
10-15 g Nohut  
15- 30 g Haşlanmış iri kuşbaşı veya kemikli et  
25-30 g Süzme yoğurt  
5-10 g Yağ (Sadeyağ veya zeytinyağı)  
1-3 g Kuru nane  
1-3 g Karabiber  
4-6 g Tuz  
1 Yumurta

Köftelerin hazırlanması için pirinç, 1-3 saat suda ıslatılır, yıkanır, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür ve süzgeç içinde 6- 8 saat bekletilerek kurumaya bırakılır.

Nohut, 6 -8 saat ılık suda bekletilir.

1 yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun etinden hazırlanan iri kuşbaşı veya kemikli et yıkanıp süzülür ve bir tencerede 1000-1200 ml su ve 4-6 g tuz ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) kevgirle alınır. Etin kefi et suyunun içine karışmışsa, sudaki bulanık görüntünün giderilmesi için et suyu ince bir tülbentten süzülebilir. Et pişerken, tercihe bağlı olarak ve sonradan çıkarılmak üzere, kabuğu soyulmuş bütün bir kuru soğan eklenebilir. Etin kefi alındıktan sonra, önceden ılık suda bekletilen nohut tencereye eklenir. Et ve nohut, iyice yumuşayınca kadar 1-2 saat pişirilir.

Et ve nohut pişerken yemeğin köftesi hazırlanır. Yıkanıp kurumaya bırakılmış pirinç ve köfte yapımında kullanılacak et, karabiber, tuz ve isteğe bağlı olarak kuru soğan ile birlikte kıyma makinesinden iki kere çekilip pürüzsüz ve yumuşak hale gelinceye kadar yoğrulur. Elde edilen köfte hamurundan küçük parçalar alınır ve zeytinyağı sürülen avuç içinde yuvarlanarak önce ince şerit haline getirilir, daha sonra da yaklaşık 5-6mm çapında köfteler yuvarlanır. Metal bir süzgeç içinde biriktirilen köfteler, pişen et ve nohudun üzerine eklenir ve tencerenin kapağı açık olarak 15-20 dakika pişirilir.

Hazırlanan köfteler daha sonra kullanılacaksa, süzgece uygun büyüklükte bir tencere alınıp bir miktar su kaynatılır. Su kaynayıncaya, tencerenin üzerine metal süzgeç yerleştirilir ancak suya değmemesine dikkat edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak köfteler, buharda 15 dakika haşlanır. Haşlama sırasında köftelerin aşırı şişip dağılmamasına özen gösterilir. Haşlanan köfteler soğuduktan sonra dondurucuda 12 aya kadar muhafaza edilebilir. Dondurulmuş köfteler, pişmiş et ve nohudun üzerine çözdürülmeden konur ve kaynatılır. Köftelerin çözdürülerek kullanılması, dağılmalarına neden olabilir.

Süzme yoğurt ve yumurta, bir tencerede, çırpılıp çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırılarak ve tercihe bağlı olarak az miktarda zeytinyağı ilave edilerek ısıtılır. Karışımın içine, yemeğin suyundan azar azar ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Kaynayıncaya ocaktan alınır, yoğurdun kesilmemesi için karıştırılarak yemeğe eklenir.

Sadeyağ veya zeytinyağı tavada kızdırılır. Nane bir kepçenin içine konur ve nanenin yanmamasına dikkat edilerek üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının servisi, naneli yağın tenceredeki yemeğin üzerine eklenmesinden veya tabaklara konulduktan sonra üzerine dökülmesinin ardından yapılır.

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geleneksel üretiminde pirinç; ıslatılır, süzülür, kurutulur ve havanda dövüldükten sonra diğer bileşenler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zahmetli olduğundan, et ile pirinci kıyma makinesinde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinç ayrı olarak öğütücüde çekilip diğer bileşenler ile karıştırılabilir. Bu yöntem farklılıkları, köftenin özelliklerinde belirgin değişikliklere yol açmaz.

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

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerinin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Gaziantep Zabıta Dairesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün sunum şeklinin uygunluğunu ve Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması 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.