

No: 974 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR KABURGA DOLMASI

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 974
Tescil Tarihi	: 20.12.2021
Başvuru No	: C2020/385
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kaburga Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kaburga Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kaburga Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kaburga Dolması; kuzu kaburganın, kuzu eti, pirinç ve badem ile doldurularak pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

Diyarbakır Kaburga Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Diyarbakır Kaburga Dolmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Diyarbakır Kaburga Dolması üretimi için bileşenler:

- Kuzu kaburga (kol üzerinde kalacak şekilde hazırlanmış)
- 0,5 kg kuzu eti (fındık büyüklüğünde doğranmış)
- 0,5 kg pirinç
- 200 g badem içi
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g yenibahar
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- Temiz iğne ve iplik

Hazırlanması:

Kaburga, kolun alt kısmından bıçakla aralanarak etle kemik arası açılır ve elle genişletilerek cep şeklinde bir boşluk oluşturulur. Kaburganın içi ve dışı; domates salçası, 2 yemek kaşığı tereyağı, maydanoz, tuz, yenibahar ve 3 g karabiber ile hazırlanan sos ile ovulur.

Pirinç, 2 yemek kaşığı kızgın sıvı yağda kavrulur. Fındık büyüklüğünde doğranmış kuzu eti, başka bir tencerede suyunu çekinceye kadar yüksek ateşte 3 - 5 dakika pişirilerek mühürlenir. 1'er yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağı eklenerek 10 dakika daha kısık ateşte pişirilir.

Suda bekletildikten sonra kabuğu soyulan badem içleri, başka bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.

Pirinç, kuzu eti, badem içi ve 7 g karabiberin homojen şekilde karıştırılmasıyla hazırlanan iç, kaburganın kemik ve eti arasında kalan cebe iyice doldurulduktan sonra açık kısımlar dikilerek kapatılır.

Kaburga dolması, her tarafı pembeleşinceye kadar 2 yemek kaşığı sıvı yağda mühürlenir ve geniş bir tencereye, etin tarak kısmı altta kalacak şekilde yerleştirilir. Üzerine, yarısını geçecek miktarda kaynar su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 4 saat pişirildikten sonra tencerenin dibinde kalan su alınır. 1'er yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağı karışımı kaburga dolmasının üzerine sürülerek altı ve üstü kızarıncaya kadar 1 saat daha

kısıp ateşte pişirilir. Tencereden daha önce alınan yemeğın suyu Diyarbakır Kaburğa Dolmasının üzerine eklenerék servis yapılır.

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

Diyarbakır Kaburğa Dolmasının geçmişı eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerindedir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Diyarbakır Kaburğa Dolmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Diyarbakır Kaburğa Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.