

Tescil No : 207
Başvuru Tarihi : 08.05.2015
Başvuru No : C2015/020
Başvuru Sahibi : Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Sahibinin Adresi : Gaziantep Büyükşehir Belediyesi 27090 Şehitkamil /
GAZİANTEP
Coğrafi İşaretin Adı : Antep Beyranı
Ürünün Adı : Beyran (Yöresel yemek)
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Coğrafi Sınır : Gaziantep ili
Kullanım Biçimi : Markalama

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; **10.04.2016** tarih ve **29680** sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 13.01.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Kurum Başkanı

Tescil No : 207
Coğrafi İşaret : Antep Beyranı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Beyranı, etli ve piriñçli yöresel bir yemektir. Kayıtlara göre Gaziantep çarşısı içinde ilk beyran dükkanı 1885 yılında açılmıştır. Üretim tekniği ve ustalık, Antep Beyranı yapımındaki en önemli faktörlerdendir. Yapımı çok zahmetlidir, hazırlanması saatler alır. Etin ve ilikli kemiklerin 10-12 saat kısık ateşte pişmesi, etin lif lif ayrılması gerekmektedir. İçyağı ile yağlanan veya isteğe göre yağsız sahana pilav koyulur. Sahan ocağın üzerine oturtulur, et suyu, kırmızı biber ve karabiber ile sarımsak eklenir; sahan kerpetenle tutularak ocaktan alınır ve sıcak olarak servis edilir. Yemeğin servisi, kaynar halde yapılır ve mutlaka bakır sahan kullanılmalıdır.

Antep Beyranı Yapımında Kullanılan Malzemeler:

Et: Toklu denilen yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun eti kullanılır. Etin lezzetindeki en önemli faktörlerden biri olan etin yumuşaklığı, hayvanın türüne, yaşına, beslenmesine, ara dokularının miktarına ve kesildikten sonraki dinlenme durumuna göre değişir. Antep Beyranında kullanılan et, koyunun, toklu denilen bir yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyun etidir. Etin yağlılık derecesi de yumuşaklığını etkiler. İyi beslenmiş hayvan etleri daha yağlıdır ve etleri daha yumuşaktır ve bu sebeple Antep Beyranında kullanılmak üzere iyi beslenmiş hayvan etleri seçilir.

Kullanılan etler, sağlıklı hayvan etleri olmalıdır. Mezbahada kesilip 0-1°C'de 24 saat bekletilen etler kasaplara dağıtılır ve soğuk yerlerde (buzdolabı) muhafaza edilmeleri gerekmektedir. Parça etler, iki üç gün bekletilebilir; daha uzun süre saklanmak istenirse pişirilecek miktarlara ayrılıp, yağlı kağıda sarılarak buzlukta (-2°C'de) birkaç hafta saklanabilir. Etler soğuk depolarda -32°C'de dondurularak -18 °C'de uzun süre saklanabilir. Donmuş et soğuk yerde (buzdolabında) ya da soğuk depolarda çözündürülür. Çözülmüş et tekrar dondurulmaz. Etin soğuk zincirinin bozulmamasına dikkat edilerek, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uyulur.

Piriñç: Kullanılan piriñç Türk Gıda Kodeksi Piriñç Tebliğine uygun, tam değirmenlenmiş, 1. Sınıf veya 2. Sınıf pilavlık piriñç olmalıdır.

Sarımsak: Kışlık kuru sarımsak olmalıdır. Yeşillenmemiş olmalıdır.

İç yağı: Koyunun iç yağı olmalıdır. Etin saklandığı koşullarda saklanmalıdır.

Kırmızı Pul Biber: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

Karabiber: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

Soğan: Kışlık kuru soğan olmalı, filizlenmiş veya çürümüş olmamalıdır.

Limon: Taze olmalı, çürümüş veya küflenmiş olmamalıdır.

Üretim Metodu:

Antep Beyranının Yapımı:

Antep Beyranının en önemli malzemesi kullanılan ettir. Etin lezzetine, etin yumuşaklığı ve pişirilmesi etki eder. Beyran yapımında kullanılan et, koyunun sadece kolları ve boynundan elde edilir. Bolca ilikli kemik de et ile birlikte pişirilir.

Antep Beyranı hazırlıklarına bir gün önceden başlanır. Beyran yapımında kullanılacak etler ve ilikli kemikler, et suyunun berrak olması için birkaç saat (1-3saat) suda bekletilir; et, kanlı, kırmızı suyunu bırakana kadar bu su birkaç defa değiştirilir. Sonrasında bakır kazana alınan etin üzerini aşacak miktarda su konur ve kaynamaya bırakılır. Et suyu kaynadığında, kefi tamamen alınmalıdır. Kef, kaynayan et veya kemik suyunun yüzeyinde biriken tortu, köpük anlamına gelmektedir. Kef, kevgirle toplanıp alınır ve atılır. Bu işlem yapılmazsa et suyu berrak olmaz. Kefi alındıktan sonra, kazanın içine kıyma makinesinde veya zırhta çekilen iç yağı her 1,5-2 kg kemikli et için 40-50 gr olmak üzere eklenir ve yüzeyde oluşan köpük tekrar alınır. Tuz ilave edilir. Et suyuna lezzet vermesi için kazana 1-2 adet kabuğu temizlenmiş soğan ve 1 adet limon (daha sonra alınıp atılmak üzere) bütün olarak ilave edilir. Kazan kapatılır ve kemikli et ve içyağı kısık ateşte en az 10-12 saat boyunca pişer. Bu yüzden beyran genellikle geceden hazırlanır ve gece boyunca pişmeye bırakılır. Eskiden odun ateşinde pişirilen beyran, günümüzde modern tipte ocaklarda pişirilmektedir.

Pişme süresinin sonunda kazan açılır ve etin suyu süzülerek et başka bir kaba alınır. Et sıcakken sinir ve yağları ayrılarak didiklenir. Bu arada piriñç hafif diri kalacak şekilde, yağsız ve tuzsuz olarak suda haşlanır, buna kel pilav adı verilir. Süzölmüş et suyu ve dövölmüş sarımsak ayrıca hazır bekletilir. Sunum, sıcak olarak yapıldığından mutlaka bakır sahan (tabak) kullanılmalıdır. Bakır sahanlarda, isteğe bağlı olarak, Antep ağzındaki şiveye göre dabanı (tabanı) yağlı veya dabanı (tabanı) yağsız olarak servis yapılır. Tabanı yağlı olarak serviste, kazan açıldığı zaman üstte biriken erimiş yağ katmanı alınır ve süzgeçten geçirilir, sırayla dizilmiş olan sahanların içine birer dolu yemek kaşığı konulup soğumaya bırakılır. Bu bakır sahanlar bir kerpetenle tutularak

Tescil No : 207
Coğrafi İşaret : Antep Beyranı

beyran ocağında harlı ateş üstüne oturtulur. Kızdırılan yağda önce haşlanmış pirinç (kel pilav) hafif kavrulur, üstüne pirincin üstünü örtecek şekilde lif halinde et konur. Harlı ateşte sahanın tabanındaki yağ erir, dövülmüş sarımsak ve kırmızı pul biber eklenir, o anda üstüne et suyu boca edilir. Et suyu eklendiği anda yağ alevlenir. Ocağın üstünden kerpetenle alınarak sahanla sıcak servis edilir. Tabanı yağsız serviste ise bakır sahana haşlanmış pirinç konur ve üstüne pirinci örtecek şekilde lif halinde et konur. Bakır sahan harlı ateş üstüne oturtulur, üzerine dövülmüş sarımsak ve pul kırmızı biber eklenir ve üstüne et suyu boca edilir.

Bir Porsiyon Antep Beyranının İçeriği:
50-70 g Pişmiş, lif haline getirilmiş koyun eti
10-15 g Bakır sahan tabanına koyulan yağ (isteğe göre)
50-70 g Tuzsuz, yağsız haşlanmış pirinç (Kel Pilav)
8-12 g Sarımsak
10-15 g Kırmızı pul biber
3-5 g Karabiber
Et suyu (miktarı isteğe göre değişir)
Limon (isteğe göre üzerine sıkılabilir)
Tuz (isteğe göre)

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

Gaziantep ilinden kaynaklanan Antep Beyranının ticari olarak yapımı 1885 yılına dayanmakta olup; üretiminin uzun ve zahmetli olması ve ustalık gerektirmesi özellikleriyle ünlenmiştir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Gaziantep’te gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Antep Beyranının, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Temsilcisinden oluşan 3 kişilik bir denetim kurulu tarafından yapılır.

Denetim kurulu, “Antep Beyranı” adını kullanan firmaların ürettikleri beyranların yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu yılda bir defa düzenli olarak denetler; haksız ve kurallara aykırı olarak “Antep Beyranı” adını kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.