

No: 288 – Mahreç İşareti

HAKKÂRİ KİRİS

Tescil Ettiren

HAKKÂRİ AŞÇILAR VE PASTACILAR DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 288
Tescil Tarihi	: 19.12.2017
Başvuru No	: C2017/131
Başvuru Tarihi	: 05.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkâri Kırıs
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri Aşçılar ve Pastacılar Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Berçelan Mahallesi Berçelan Caddesi No:17 Merkez / HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri il sınırları
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıs Hakkâri tarihi boyunca özellikle mevlit, düğün ve taziye gibi olaylar ile ağırlanan kıymetli misafirler için hazırlanan, Kırıs, Kriys, Kırıs, Qırıs gibi farklı telaffuzlarla dile getirilen yemektir. Bu yemek Hakkâri ili ve ilçeleri ile özdeşleşmiştir. Hakkâri’de geçmiş yıllarda geçim kaynağının tarım ve hayvancılık olması nedeni ile ana besin kaynağı et, bulgur ve Şemdinli - Çukurca bölgesinde yetişen pirinçtir. Halkın büyük çoğunluğu o dönemde yaz aylarında yaylada yaşadığından, düğünler çoğunlukla sonbahar, kış aylarında gerçekleştirilmekteydi. Yol olmadığından katır sırtlarında getirilen, Hakkâri ilinin farklı yerlerinde yetişen pirinç, üzüm, ceviz gibi kuru malzemelerin et ile pişirilmesiyle yemeğin bereketlenmesi, yöreye has damak tadını oluşturması, kalabalık aile ve misafirlere etin yetmesini sağlamak için gereken ihtiyaçtan ortaya çıkmıştır. Diğer bir söyleneceye göre ise Hakkâri’de geçmiş dönemlerde yaşanan büyük bir kıtlık döneminde, Kırıs yemeği, insanların ellerinde kalan malzemeyi bir araya getirerek pişirmesiyle oluşmuştur.

Kırıs geçen zaman içerisinde halk arasında kabul görmüş 150 – 200 yıldır Hakkâri mutfağında kendine yer edinmiştir. Yemeğin en önemli özelliği kuru soğan, salça ve et ile hazırlanan geleneksel yemeğin içinde tatlı ve farklı lezzet patlamalarına sebep olan kuru üzüm ve cevizin bulunmasıdır.

Üretim Metodu:

Tarif 100 kişi içindir.

Malzemeler

- 1 kilo tane sumak
- 1 kilo kırık pirinç
- 3 kilo nohut
- 4 kilo çekirdekli kuru üzüm
- 4 kilo ceviz içi
- 6 kilo kuru soğan
- 1 kilo domates salçası
- 5 kilo yağsız kıyma
- 20 kilo kemikli koyun eti
- 0,5 kilo ince köftelik bulgur
- 2 su bardağı sıvı ayçiçek yağı
- 150 gram karabiber
- 150 gram pul biber
- 1,5 yemek kaşığı tuz
- 3 litre ılık su

Hazırlanışı:

Köftelerin hazırlanışı:

Yağsız kıyma büyükçe bir yoğurma kabına alınır. Köftelik ince bulgur eklenir. 1 yemek kaşığı domates salçası, karabiber, kırmızı pul biber ve bir tutam göz kararı tuz ilave edilir. Köfte harcı iyice yoğrulur. Kıvam aldıktan sonra ufak misketler şeklinde yuvarlanır, bir tepside bekletilir.

Ürünün ön hazırlığı:

Pirinç, nohut, kuru üzüm, ceviz içi, kemikli et ve sumak ayrı ayrı tencereelerde kaynatılır. Bir tarafta süzülerek bekletilir.

Ürünün hazırlanışı:

Büyükçe bir kazan orta ateşte ocağa konulur. Sıvı ayçiçeği yağı ilave edilir. Kuru soğan küçük parçalar halinde doğranarak sıvı yağda kavrulur. Kalan domates salçası eklenir. İçine daha önce haşlanarak pişirip bir kenarda beklemeye alınan pirinç, nohut, kuru üzüm, ceviz içi ilave edilir. Tepside daha önce hazırlanıp bekletilen misket köfteler ilave edilir. Hafifçe karıştırılarak ılık su ilave edilir. Kısık ateşte 45 dakika kaynatılır.

Yemek kısık ateşte pişerken tane sumaklar yemeğe eklemeyen 5 dakika önce ılık suya bırakılır. Daha sonra süzülerek kenara alınır. Sumağın ilk suyu yemeğin rengini ve tadını bozacağı için kullanılmaz. Süzülen sumak taneleri kullanılır.

Kazanda kısık ateşte 45 dakikadır kaynamakta olan yemeğe süzülen sumak taneleri eklenir. 5 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır

Sunum:

Sıcak servis edilerek tabaklarda sunum yapılır. Tercihe göre yanında dilimlenmiş kuru soğan ile de servis yapılabilir.

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

Ürün Hakkâri ilinde yetişen koyun eti ve söz konusu etten çekilen kıyma ile hazırlanmakta, Hakkâri’de yetişen üzüm ve ceviz ile pişirilmektedir. Hakkâri Kırıs yemeğine kendine has tadını veren, sumaktan gelen ekşilik ile üzümünden gelen tatlılığın et ile aynı servis tabağında buluşmasıdır.

Denetleme:

Hakkâri Kırısın tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması ayrıca coğrafi işaretin kullanımı denetim merci tarafından denetlenecektir. Denetim merci; Hakkâri Aşçılar ve Pastacılar Derneği’nden 1 uzman, Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası’ndan 1 uzman, Hakkâri Belediyesi’nden 1 uzman, Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı’ndan 1 uzman ve Hakkâri Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’nden 1 uzmanın katılımıyla oluşur. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim merci, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.