

**No: 328- Mahreç İşareti**

**URFA (ŞANLIURFA) SU KABAĞI YEMEĞİ**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 328
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.02.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/090
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Şanlıurfa TÜRKİYE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Satışı yapılan restoran tabelalarında ve/veya menülerinde herkesin görebileceği şekilde Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği ibaresi kullanılmalıdır.

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

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarından. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimidir. Yemek kültürü, bir kentin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa gibi 12 bin yıllık bir geçmişe sahip olan kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişle alakalıdır. Şanlıurfa mutfağının şekillenmesinde coğrafi şartlar ve tarihin rolü olduğu kadar, farklı etnik ve dinsel dokuların da etkisi olmuştur. Şanlıurfa tarih boyunca farklı kültürlerin harmanı içindeki desen ve simgeleri bünyesine katmayı bilmiş fakat yeme içme konusunda kendine has mutfağı oluşturabilmiş nadir kentlerdendir. Yöre ile özdeşleşen kültürel bilgi birikimi ile günümüze ulaşan bir ürün olan Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği; etli ve sebze olarak, su konulmadan sadece domatesin suyu ve yemeğe adını veren su kabağı ile yapılan yöresel bir yemektir.

Yapımında kullanılan malzemeler;

Su kabağı; bilimsel adı *Lagenaria siceraria* olup özellikle Şanlıurfa'da su kabağı genotiplerinin olgunlaşmamış meyveleri sebze olarak yetiştirilmekte ve tüketilmektedir.

Koruk suyu/nar suyu; ürünün lezzetini ayarlamak için olgunlaşmamış üzümün suyu veya nar suyu kullanılır.

Et; Urfa yöresinde yetişen İvesi ırkı koyunlardan elde edilen et kullanılır.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler (8 kişilik):

3 kg su kabağı

Yarım kg parça orta yağlı koyun eti (tercihen kemikli et)

4-5 adet ilikli kemik

1 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)

Lezzetini ayarlamak için 4 adet ekşi narın suyu (ya da 1 su bardağı koruk suyu)

2 tatlı kaşığı toz şeker

3 kg domates

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı domates salçası

#### Hazırlanışı:

Su kabağı yıkandıktan sonra sapı kesilir, gövdesi ikiye ve sonra dilimlere bölünür, çekirdekleri iyice ayıklanıp kabuğun yeşil kısmı soyulur, küp küp doğranır.

Et kuşbaşı doğranır. Lezzetini ayarlamak için nar suyu kullanılacaksa, narlar tanelerine ayrılır, süzgeçten geçirilip suyu çıkarılır. (Koruk suyu için de aynı işlem yapılır.)

Domatesler yıkanır, süzgeçte ezilip suyu kullanılmak üzere bir kaba alınır. (Yemeğe su yerine domates suyu konulacaktır.)

Kuşbaşı et, ilikli kemikler, nohut, domates suyu ve salça ilavesiyle tencerede pişirilir. Daha sonra kaynayan yemeğin içine su kabaklarını ve lezzetini ayarlamak için nar suyu ya da koruk suyu, şeker ve tuz katılır. Kısık ateşte pişirilir. Kabaklar yumuşayarak pişme kıvamına gelince servis yapılır.

#### Sunumu:

Pilav/aya köftesi/iri yuvalak (yuvalah) eşliğinde taze isotla (biber) birlikte sunulur.

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

Yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür ve üretimi ustalık gerektirmektedir. Kullanılacak et, Urfa yöresinde yetişen İvesi ırkı koyun eti olmalıdır.

#### **Denetleme:**

Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği'nin belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak yapılacak olup ihtiyaç halinde her zaman ve ayrıca şikâyet üzerine denetimler gerçekleştirilecektir.

Denetim merci, Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği adını kullanan firmaların ürettikleri ürünü, yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu denetler. Haksız ve kurallara aykırı olarak coğrafi işaretin adını kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur.

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.