

No: 382 – Mahreç İşareti

URFA TİRİDİ / ŞANLIURFA TİRİDİ

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 382
Tescil Tarihi	: 03.09.2018
Başvuru No	: C2017/107
Başvuru Tarihi	: 24.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa ili.
Kullanım Biçimi	: Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün sunulduğu mekânlarda, menülerde vb. kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tirit ibaresi; Farsçada et suyu ile haşlanmış ekmeğin anlamına gelen 'terid' kelimesinden türemiştir. Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi, yörede yetişen ivesi türü koyunun kuzusunun etinin kemiğiyle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan, sunumunda Şanlıurfa Açık Ekmeğinin üzerine konulan, sarımsaklı yoğurt, limon ve taze yeşilbiberle sunulan yemektir. Şanlıurfanın sosyal hayatında önemli bir yer tutan hem düğün, sünnet düğünü, bayram gibi özel günlerde yapılmakta hem de hayır yemeği, barış yemeği olarak ikram edilmektedir. Ramazan bayramlarında evi ve bütçesi misafir ağırlamaya uygun aileler arife gecesinden tiridi kaynatırlar ve bayram namazına müteakip kapısından her geçeni sofralarına davet eder ve ağırlarlar. Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin Hz. İbrahim'in sofrasının baş ikramı olduğu, tirit yemeğini ilk defa kendisinin yaptığı bazı kaynaklarda belirtilmektedir. Şanlıurfa'da tirit, peygamber yemeği diye de bilinmekte olup, genellikle sabah namazlarından sonra halka dağıtılması gelenek halini almıştır. Hali vakti yerinde olanlar senede bir gün "tirit" verirlerdi. Tirit verilen evin kapısı sabahtan öğlene kadar açık tutulur, davet edilen eş, dost, ihtiyaç sahiplerine ikram edilirdi. Kapı açık olduğundan yoldan geçen herkes içeriye girerek bu "hayır yemeğinden" yerdi. Esnaf da yılın belirli günlerinde tirit ikramı yapardı. Bu ahilik geleneği, bütün canlılığıyla Şanlıurfa'da halen yaşamaktadır. Ahilik Haftası etkinlikleri kapsamında Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği vatandaşlara Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi ikramında bulunmaktadır.

Tablo-1: Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinde kullanılan etin analiz değerleri

Kriter	Değer
Nem	% 45 ila % 65 arası
Ham protein (en az)	% 16
Tuz (en çok)	% 0.25
pH	5.78 (ortalama), 5.5 (en az), 5.8 (en çok)
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	5.4×10^5
Koagülaz pozitif stafikokoklar (en çok) (kob/g)	<10
E.coli O157	25 gramda tespit edilemedi
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi

Üretim Metodu:

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinde kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır. 6 kişilik Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinde kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

Yapımında kullanılan malzemeler:

- İvesi koyunu kuzusunun kol veya but bölgesinden elde edilen 750 gr et
- İvesi koyunu kuzusunun kuyruk bölgesinden elde edilen 100 gr kuyruk yağı
- 4-5 parça ilikli kemik
- 10 gr tuz
- 2 gr zerdeçal

Sunum için gerekli malzemeler:

- 500 gr koyun yoğurdu
- 6 diş sarımsak

- 3 adet Şanlıurfa Açık Ekmeği
- 2 adet limon
- Taze yeşilbiber

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin Yapılışı:

Parçalara ayrılan et, kuyruk ile kemikler 2 litre su ile birlikte tencereye konulup, kısık ateşte düdüklü tencerede 2 saat, tencerede pişirilecekse 3 litre su ile ve suyu azaldıkça ilave edilmek suretiyle 6-7 saat pişirilir. Piştikten sonra etler el ile didiklenip parçalara ayrılarak bir kenara alınır. Diğer taraftan pişen tencereden çıkarılan kuyruk ayrı bir kapta ezilir, süzgeçten geçirilir. Bir kâsedeki et suyuna toz halindeki zerdeçal ilave edilir. Et suyunda ıslatılan zerdeçal, süzgeçten geçirilen kuyrukyağı ile birlikte tekrar et suyuna karıştırılır, biraz daha pişirilir. Tencerenin içine silkelenerek veya tencere kenarına vurularak çıkartılan kemiklerdeki ilikler de et suyuna eklenir. İlikleri alınan kemikler yemek içerisinde kullanılmaz. Tuzu eklendikten sonra kaynar durumda servis yapılır. Hemen servis yapılmayacaksa kısık ateşte servise hazır halde bekletilir.

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin Sunumu:

Ürün bakır sahanda servis edilmektedir. Şanlıurfa Açık Ekmeği dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Sarımsak ezilip yoğurda ilave edilerek sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Ezilen sarımsakların yoğurt eklenmeksizin bir tabağa alınmasıyla da sunum gerçekleştirilebilir. Servis yapılırken tabağa kesilmiş ekmeğe, üzerine yeteri kadar et, onun da üzerine 2-3 kepçe kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülür. Ezilmiş sarımsak ya da sarımsaklı yoğurt tabağın üzerine gezdirilir, limon sıkılarak, taze yeşilbiber eşliğinde servis edilir.

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

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi Şanlıurfa iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Şanlıurfa ili sınırları içerisinde yetiştirilen İvesi cinsi koyunun etinin kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediye Başkanlığı, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden oluşacak 4 kişilik denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii; Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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