

No: 404 – Mahreç İşareti

URFA SOĞAN KEBABI / ŞANLIURFA SOĞAN KEBABI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.05.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 404
Tescil Tarihi	: 27.12.2018
Başvuru No	: C2013/058
Başvuru Tarihi	: 02.05.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı
Ürünün Adı	: Kebab
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
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Soğan Kebabı, yüz yıllardır yapılagelen ve yöre halkının damak tadına hitap etmesiyle beraber ünü tüm Türkiye’de yayılmış bir yemektir. Ürün soğan ve zırhta çekilen etin sıra ile şişe dizilip ateşte pişirilmesiyle yapılır.

Üretim Metodu:

İçeriği (2 şiş için):

180-210 gram zırh ile çekilmiş et

8 adet ceviz büyüklüğünde kuru soğan

2-4 adet taze Şanlıurfa Biberi (isot)

3 gr tuz

Soğanın hazırlanırken kuru soğanların iki başı kesilir, kabuğuyla birlikte şişe saplanır.

Et, zırhta çekilerek hazırlanır ve zırhta çekilirken sadece tuz eklenir. Daha sonra etten 30-35 gr alınarak, avuç içinde soğanların genişliğinde yuvarlanarak şekil verilir.

Şişe dizilme:

Kebab şişi kare kesitli, 50 - 60 cm uzunluğunda dövme demirden yapılmış olup et saplanan ucu sivri, diğer ucu burgu şeklindedir.

Kebab şişlerine soğandan başlamak üzere bir soğan ve bir et olarak şişe saplanır. Sırasının bozulmamasına dikkat edilir. Soğan şişe saplanma esnasında kırılıp yarılmaması için çevrilerek(döndürerek) saplanır.

Yuvarlanan etler, yarım soğandan sonra gelmek üzere soğana yapışacak şekilde ortasından şişe saplanır. Bu sıra devam eder ve en son soğanın saplanmasıyla tamamlanır. Her şişte 4 adet kuru soğan, 3 adet et köftesi bulunmalıdır.

Piştirilme:

Hazırlan şişler kömür ateşinde iki-üç çevrilişte yaklaşık 20 dakikada pişirilir. Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır, sıcak servis edilir.

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

Urfa Soğan Kebabının ünü, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir ürün olması, kullanılan malzemelerin ustalık içeren yöntemle birleştirilmesi ve geleneksel olarak sunulmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Denetimler, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi’nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tathicilar Esnaf Odası’ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası’ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Soğan Kebabının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir/toplanabilir.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu/özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.