

No: 1257 – Mahreç İşareti

KİLİS EKŞİLİ KEBABİ

Tescil Ettiren
KİLİS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1257
Tescil Tarihi	: 15.11.2022
Başvuru No	: C2021/000495
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Ekşili Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınırı	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Ekşili Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Ekşili Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Ekşili Kebabı; kıyma, karabiber, toz biber ve tuz ile hazırlanarak fırında pişirilen köftelerin daha sonra sosla tekrar pişirilmesi ve kızartılmış tırnaklı pide ile birlikte servisinin yapılması suretiyle üretilen kebaptır. Servis yapılırken üzerine, ince kıyılmış maydanoz serpilir. Üretiminde, tercihen koyun etinden elde edilen az yağlı kıyma kullanılır.

Kilis Ekşili Kebabının sosu; kuyruk yağı, et suyu, arpacık soğan, domates salçası, biber salçası, rendelenmiş domates, nar ekşisi, karabiber ve tuz ile hazırlanır. Bu sos, hem köftelerin pişirilmesinde, hem de servis yapılırken pidelerin ıslatılmasında kullanılır. Sos hazırlanırken içine konan bütün haldeki arpacık soğanlar, kebabın servisi yapılırken köftelerin yanına konur.

Kilis Ekşili Kebabının üretiminde kullanılan tırnaklı pideler, doğranıp üzerine yağ döküldükten sonra fırında kızartılır.

Kilis Ekşili Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kilis Ekşili Kebabının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kilis Ekşili Kebabı için bileşenler:

500 g kıyma (tercihen az yağlı koyun eti kıyması)
4 adet tırnaklı pide
40 ml zeytinyağı (4 adet tırnaklı pide için)
5 g karabiber
6 g toz biber
16 g tuz

Sosu için bileşenler:

1200 ml et suyu
150 g kuyruk yağı
500 g arpacık soğan
50 g domates salçası
16 g biber salçası
200 g rendelenmiş domates
50 ml nar ekşisi
5 g karabiber
16 g tuz

Servis edilirken:

75 g maydanoz

Kilis Ekşili Kebabının köfteleri; ince çekilmiş koyun eti kıyması ve diğer köfte bileşenlerinin iyice karıştırılıp yoğrulması, küçük toplar halinde yuvarlanması, fırın tepsisine dizilerek 180°C’ de 20-25 dakika pişirilmesi suretiyle hazırlanır.

Kebabın sosunu hazırlamak için kuyruk yağı bir tencerede kavrulur. Kuyruk yağının kıkırdakları alınıp yağın üzerine bütün halde arpacık soğan konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates salçası, biber salçası ve domates rendesi eklenerek karıştırılır. Et suyu ilave edilip kaynatılır. Kaynayan sosa fırında pişirilen köfteler, nar ekşisi, tuz ve karabiber eklenip sos katılaşıncaya kadar pişirme işlemine devam edilir.

Tırnaklı pideler doğranarak tepsiye dizilir. Üzerine her bir tırnaklı pide için 10 ml toplamda; 4 tırnaklı pide için 40 ml zeytinyağı dökülerek 180°C fırında 7-8 dakika kızartılır. Coğrafi sınırdaki tırnaklı pideler, zeytin ağacı dalları veya meşe odunlarıyla yanan taş fırınlarda pişirilir.

Kızartılan tırnaklı pideler servis tabağına dizilir. Üzerine, sırasıyla sos dökülür, köfteler ve bütün haldeki arpacık soğanlar konur, ince kıyılmış maydanoz serpilir. Kilis Ekşili Kebabının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kilis Ekşili Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Ekşili Kebabı üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odasından, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kilis Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kilis Ekşili Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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