

**No: 286 – Mahreç İşareti**

**HAKKÂRİ DOLEME**

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.

<b>Tescil No</b>	: 286
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/129
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hakkâri Doleme
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hakkâri Aşçılar ve Pastacılar Derneği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Berçelan Mahallesi Berçelan Caddesi No:17 Merkez / HAKKÂRİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hakkâri il sınırları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

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

Doleme Hakkâri il ve ilçeleri ile özdeşleşmiş bir yemektir. Hakkâri il ve ilçeleri genelinde aileler büyüktür. Geçimini çoğunlukla tarım ve hayvancılıkla sağlayan halk, et ve bulgur kullanarak geçmiş yıllarda sadece köfte yapmakta iken, ekonomik durumu çok iyi olmayan aileler tarafından kalabalık nüfusa yemeği yetirebilmek için köftelere kabak ekleyerek bu yemek yapılmaya başlanmıştır. Doleme adı verilen yeni yemek daha sonra yaygınlaşarak yaklaşık 150 yıldır Hakkâri mutfağında kendine yer bulmuştur. Bal kabağı kullanıldığı için sadece yılın belli aylarında yapılmaktadır. Çoğunlukla evlerde hane halkı tüketimine ve aile ziyaretlerinde gelen misafirlere yönelik yapılan bir yemektir. Hakkâri ilinde yetişen koyun etinden çekilmiş kıyma ve reyhan ile yapılır. Yerli balkabağının tatlı yerine yemek yapımında kullanılması ayırt edici özelliğidir. Etlî köfte ve reyhan ile balkabağının aynı yemekte kullanılması farklı lezzetlerin bir araya gelmesini sağlamaktadır.

#### **Üretim Metodu:**

Tarif 20 kişi içindir.

#### **Malzemeler**

- 1 adet orta boy yerli balkabağı
- 1,5 kilo yağsız kıyma
- 300 gram ince köftelik bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 100 gram kuru reyhan
- 250 gram ince çekilmiş ceviz veya fındık içi
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 litre ılık su
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı

#### **Hazırlanışı:**

##### **Köftelerin Hazırlanışı:**

Orta büyüklükte bir yoğurma kabına ince köftelik bulgur alınır. Kuru soğan rendelenir. Yağsız kıyma, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz eklenir. İyice yoğrulur. Kıvam alınca fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlanarak tepside beklemeye alınır.

##### **Ürünün Hazırlanışı:**

Balkabağı ikiye bölünür. Bıçağın keskin uç kısmı aşağıya bakacak şekilde kullanılarak; üst kısımda bulunan sert kabuğu soyulur. Orta büyüklükte küp şeklinde doğranır. Tepside beklemeye alınan köfteler kazanın yanına alınır. Bir kat köfte, bir kat balkabağı, tekrar köfte, tekrar balkabağı olacak şekilde malzemeler sıra ile

kazana dizilir. Pişirme kazanı orta ateşte ocağın üstüne alınır. Bir kapta ılık su, sıvı ayçiçeği yağı ve salça karıştırılarak sos haline getirilir. Ocağın üzerindeki kazanda bulunan malzeme üstüne gezdirilerek ilave edilir. Yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirilir.

#### Sunum:

Sıcak servis edilir. Servis tabağına alınan yemeğin üzerine kuru reyhan, tercihe göre ceviz veya fındık içi serpilir. Hakkâri'nin bazı köylerinde yemeğin üzerine ezilmiş sarımsak ve koyun yoğurdu çırpılarak elde edilen sos dökülerek de servis yapılmaktadır.

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

Hakkâri Doleme kendine has üretim metodu sebebiyle yöre ile özdeşleşmiştir.

#### **Denetleme:**

Hakkâri Dolemenin 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.