

**No: 246 – Mahreç İşareti**

**URFA (ŞANLIURFA) ÜZLEMELİ PİLAVI**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 246
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/106
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: 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 Haliliye ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün sunulduğu mekanlarda, menülerde vb. kullanılabilir.

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

Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı, Urfa yöresinde; kuzu eti, yarılmış nohut ve kuru üzümün, pekmezle birleştirilerek beyaz pilav üzerine serilmesi ile yapılan pilavdır. “Üzleme”, pilavın üzerine konulan karışımın adıdır. Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı, uzun zaman alan, zahmetli ve özellikli üretim yöntemi, ustalık gerektirmesi ve lezzetiyle tanınmıştır. Farklı lezzeti ve sunumu ile son derece özel bir davet yemeği olan Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı, Şanlıurfa’da; bayram, süpha ve hac yemeği (hac vazifesini yerine getirerek dönen kişinin kendisini ziyarete gelenlere ikramı) olarak zerde(yöresel tatlı) ile birlikte sunulur.

“Süpha”; Şanlıurfa düğünlerinde verilen yemeklerin genel adıdır. Kalabalık misafirlere sunulan yemeğin amacı akrabaları ağırlamanın yanında ihtiyaç sahiplerine de ikram etmektir. Kuzu içi kaburga, üzlemeli pilav; tatlı olarak da zerde verilir.

#### Malzemelerin özellikleri:

Ürünün üretiminde kullanılan tüm bileşenler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

Sadeyağ: Şanlıurfa yöresinde üretilen tereyağı kullanılmalıdır. Şanlıurfa’da sadeyağ bu yörede yetiştirilen İvesi cinsi koyunun sütünden yapılmaktadır. Sadeyağ, su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip tereyağıdır.

Et: Şanlıurfa yöresinde yetiştirilen İvesi cinsi koyunun erkek kuzusunun eti kullanılır.

Üzüm: Çekirdeksiz ve sarı renkteki kuru üzüm kullanılır.

Pirinç: Karacadağ Pirinci veya baldo pirinç kullanılmalıdır.

#### **Üretim Metodu:**

6 kişilik Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavında kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:  
1 litre su

##### Pilav için:

500 gr. pirinç  
150 g sadeyağ  
3 g tuz  
1,2 litre kaynamış su

##### Üzleme için:

500 g çekirdeksiz sarı kuru üzüm  
220 g nohut  
300 g orta yağlı kuşbaşı doğranmış et  
340 g üzüm pekmezi  
40 g sadeyağ

#### Üzlemenin Yapılışı:

12 saat önceden ıslatılan nohutların kabukları soyulur, diğer bir ifadeyle “mükaşşer edilir” ve ortadan ikiye ayrılır. Et ise fındık büyüklüğünde doğranarak kendi yağında kavrulur. Kabukları ayıklanan ve ikiye ayrılan nohutla birlikte bir tencerede su ilavesiyle iyice pişirilir, 30 dakika pişen, suyu çektirilen etli nohut karışımına; sap vb. yabancı maddeler temizlenerek yıkanıp bir saat suda bekletilmiş ve suyu süzölmüş kuru üzüm, pekmez ve sadeyağ da eklenerek kaynatılıp ateşten alınır. Bu karışıma 20 g toz şeker de eklenebilir. Hazırlanan bu karışım “üzleme” adını alır.

#### Pilavın Yapılışı:

Pirinçler ayıklanıp yıkanır. Sadeyağ tencereye koyulup kızdırılır. Pirinç eklenip kısık ateşte tahta kaşıkla şeffaflaşana kadar karıştırılarak kavrulur. Tuz ve kaynamış sıcak su eklenir. Piştikten sonra 1-2 saat demlenmeye bırakılır.

#### Urfa(Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavın Sunumu:

Dinlendikten sonra yavaşça karıştırılan pilav servis tabaklarına alınır. Hazırlanan “üzleme”, pilavın üzerine örtecek şekilde serilir, yöresel tatlı olan zerde ile birlikte ikram edilir.

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

Urfa(Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı'nın ünü, Şanlıurfa ili sınırları içerisinde yetiştirilen İvesi cinsi koyunun sütünden yapılan sadeyağın, tercihen Karacadağ volkanik havzasında üretilen Karacadağ Pirincinin ve İvesi cinsi erkek kuzunun etinin kullanılması ile bu malzemelerin ustalık içeren yöntemle hazırlanarak bayram, düğün, hac dönüşü ikramı gibi önemli etkinliklerde/törenlerde geleneksel olarak sunulmasından kaynaklanmaktadır.

#### **Denetleme:**

Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavının, 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 Başkanlığından, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden oluşacak 4 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılır.

Denetim komisyonu; Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavının 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.

Komisyon, yılda en az 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 komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.