

**No: 287 – Mahreç İşareti**

**HAKKÂRİ DOĞABA**

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>	: 287
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/130
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hakkâri Doğaba
<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:**

Doğaba veya bazen Doğabe diye telaffuz edilen yemek Hakkâri ili genelinde mevlit, düğün, taziye gibi özel günlerde pişirilip tüketilen ve misafirlere ikram edilen bir yemektir. Bu yemek Hakkâri ili ve ilçeleri ile özdeşleşmiştir. Geçmiş yıllarda, geçimini tarım ve hayvancılıkla sürdüren Hakkâri’de ana besin kaynağı et ve bulgur ağırlıklıydı. O dönemlerde halk yaz aylarında yaylada yaşadığından düğünler çoğunlukla sonbahar, kış aylarında yapılmaktaydı. Aileler büyüktü ayrıca mevlit, düğün, taziye gibi ortak etkinliklerde davetliler kalabalık olduğundan özellikle düğünlerde, durumu iyi olan aileler yemek ikramında kavurma yapardı. Ekonomik durumu iyi olmayan aileler ise Devın adı verilen etsiz Hakkâri Ayran Aşını ikram ederdi. Orta gelirli diğer aileler tarafından ise etleri bereketli olsun, misafirlere yetsin diye kavurma ve devın arasında yeni bir yemek yapıldı. Yaklaşık 150 – 200 yıl önce ihtiyaçtan doğan bu yemek zaman içinde yaygınlaşmış ve lezzeti ile halk arasında kabul görmüş, Hakkâri mutfağına girmiştir.

Ürüne tadını veren, ayırt edici özelliği yapımında kullanılan koyun yoğurdudur. Hakkâri genelinde yazlık ve kışlık olarak ayrı usullerde üretilmekte olan koyun yoğurdu kullanılır. Yoğurdun tadı yöreye hastır. Ürünün diğer ayırt edici özelliği ise yörede pünge ile catır – cate adı verilen Hakkâri yabani nanelerin kullanılmasıdır. Yemekte aynı anda hem yağsız kıyma ile yapılan köfte hem de kemikli koyun eti kullanılmaktadır. Sos ile servis edilmektedir.

### **Üretim Metodu:**

Tarif 100 kişi içindir.

#### Malzemeler

- 15 kilo koyun yoğurdu
- 0,5 kilo yarma yemeklik buğday
- 8 kilo kemikli koyun eti (kaburga kısmından)
- 3 kilo kemiksiz koyun eti (yağsız kıyma olarak çekilecek)
- 0,5 kilo ince köftelik bulgur
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı sıvı ayçiçek yağı
- 100 gram kurutulmuş Hakkâri yaban nanesi (pünge)
- 100 gram kurutulmuş Hakkâri yaban nanesi (catır - cate)
- 1 litre ılık su
- 1 yemek kaşığı tuz

#### Sos Malzemesi

- 1 aşçı tahta kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı acı pul biber
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı Hakkâri koyun tereyağı (Nivişk)

- 2 su bardağı ılık su

#### Hazırlanışı:

Köftenin hazırlanışı:

Yağsız koyun etinden çekilmiş kıyma büyükçe bir yoğurma kabına alınır. İçine köftelik ince bulgur, domates salçası, tuz, kırmızıbiber eklenir. İyice yoğrulur. Kıvam alınca küçük toplar, misket şeklinde yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler tepsiye dizilerek bir köşede bekletilir.

Sosun hazırlanışı:

Tereyağı tavaya alınır. Yüksek ateşte iyice eritilerek kızartılır. Ardından içine salça ve baharatları eklenir karıştırılır. Ilık su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca ateşten alınır.

Yemeğin hazırlanışı:

Kaburga kısmından kemikli küçük parçalara ayrılmış koyun eti haşlanır, süzülür ve bir köşede bekletilir.

Koyun yoğurdu tencereye boşaltılarak iyice çırpılır. Çırpıttan sonra hafif sulanmaya başlar. Sulanmaya başladığı andan itibaren ılık su katılarak karıştırılır. Kıvam alınca harlı ateşte ocağa bırakılır. Kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Dibinin tutmamasına özen gösterilir. Kaynamamaya başlayınca buğday içine atılır. Buğdaylar hafif pişince, önceden hazırlanan köfteler ve haşlanmış et, kaynamakta olan karışıma ilave edilir. Birkaç defa karıştırılır. Ardından yaklaşık yirmi dakika, yarım saat kısık ateşte pişirilir.

#### Sunum:

Servis tabaklarına alınan yemeğin üzerine önceden hazırlanmış sos gezdirilir.

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

Hakkâri Doğabayı özel kılan lezzeti vermek için:

Ürün yapımında kullanılan yoğurdun Hakkâri koyun yoğurdu olması gerekmektedir. Hakkâri yöresinde doğal olarak yetişen ve yörede pünge ile catır – cate adı verilen Hakkâri yabani naneleri kullanılmalıdır. Diğer malzemeler özellik taşımamakla birlikte; ülke genelinden elde edilebilecek sağlık ve hijyen koşullarına sahip, gıda güvenliği ve kalite standartlarına uygun ürünler kullanılabilir.

#### **Denetleme:**

Hakkâri Doğabanın 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.