

**Tescil No** : 154  
**Koruma Tarihi** : 29.07.2010  
**Başvuru No** : C2010/050  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibi** : Kahramanmaraş Ticaret Borsası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Trabzon Bulvarı Borsa Cad. No:9 Merkez  
KAHRAMANMARAŞ  
**Ürünün Adı** : Tarhana  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Maraş Tarhanası  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 15.06.2011 tarih ve 27965 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 29.07.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 154

**Coğrafi İşaret** : Maraş Tarhanası

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

Maraş tarhanası, yapım teknolojisinde uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerindeki tarhanalardan ayrılmaktadır. Genelde un ve yoğurttan yapılan toz halindeki tarhana sadece çorba olarak tüketilmektedir. Dövme ve yoğurttan yapılarak çığ üzerine ince bir şekilde serilip kurutulan Maraş tarhanası tüketilme şekilleri şöyledir;

1. Tarhana kurumadan, yarı kurumuş (firik) halinde,
2. Kurumuş halde ve çerez gibi yenerek,
3. Çorba halinde,
4. Sıcak haldeki et veya kelle suyuna ıslanarak,
5. Yağda kızartılarak,
6. Islanmış tarhana yağda soğanla kavrulularak,
7. Sıcak sac üzerinde gevretilerek.

Maraş tarhanası; bileşenleri, yapım şekli ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür.

Maraş tarhanasının yapımında ana bileşen olarak rol üstlenen iki unsur yoğurt ve buğday yarmasıdır (dövme). Maraş tarhanasında Buğday direkt yarma (dövme) olarak kullanılmaktadır. Buğday yarmasının (dövme) çoğunlukla dane bileşeni olan kepek kısmını barındırması, besinsel (zengin vitamin ve mineral içeriği) ve metabolizmal fonksiyonlarının yanında, Dünya Sağlık Teşkilatınca günlük tüketimi tavsiye edilen belli miktar (30-40 g) selülozik materyal bu kapsamda değerlendirildiğinde, bu ürüne özgü olarak kullanılan yarma bileşeni önem arz etmektedir.

Maraş tarhanasının yapım şekli ayrıcalıklıdır ve ürüne özgüdür. Maraş tarhanası dışındaki yöresel tarhanalarımızın yapımındaki pişirme aşamasında yoğurt da bulunmaktadır, ama Maraş Tarhanasında yoğurt direkt pişirme aşamasına girmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir, daha sonra kekik, çörek otu (isteğe bağlı) ve yoğurt bu pişmiş dövme (yarma) karıştırılarak yapılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine yalnızca kekik ve çörek otu atılması (isteğe bağlı), Maraş tarhanasının diğer tarhana türlerinden ayıran en önemli özelliğidir. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınmasından dolayı bünyesinde bulunan probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmemekte, yarmadan (dövme) gelen prebiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş tarhanası; sağlık, beslenme ve metabolik aktivite bakımından

**Tescil No** : 154

**Coğrafi İşaret** : Maraş Tarhanası

fonksiyonel özellik göstermektedir. Keza, yarma bünyesinden gelen besinsel lifler sindirimi kolaylaştırmakta, beslenme uzmanlarınca alımı önerilen günlük miktarın önemli bir kısmını karşılamaktadır.

Maraş tarhanasının üretim şeklinde, yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü çığ adı verilen sergilere serilerek kurutulma işlemine tabi tutulması da ayrı bir özellik katmaktadır.

Maraş tarhanası, beslenmemizde önem arz eden bir kısım mineral ile suda ve yağda çözünür vitaminleri de içermektedir. Yoğurttan ve buğday türevlerinden gelen fermentatif mayalar aromatik profili doğal olarak zenginleştirmektedir. Ayrıca, Maraş tarhanası beslenme açısından büyük önem arz eden bitkisel ve hayvansal proteinlerin bulunduğu ideal bir protein kombinasyonu olup, ürünün 100 gr'ı yaklaşık 370 kalori içermektedir.

### **Üretim Metodu:**

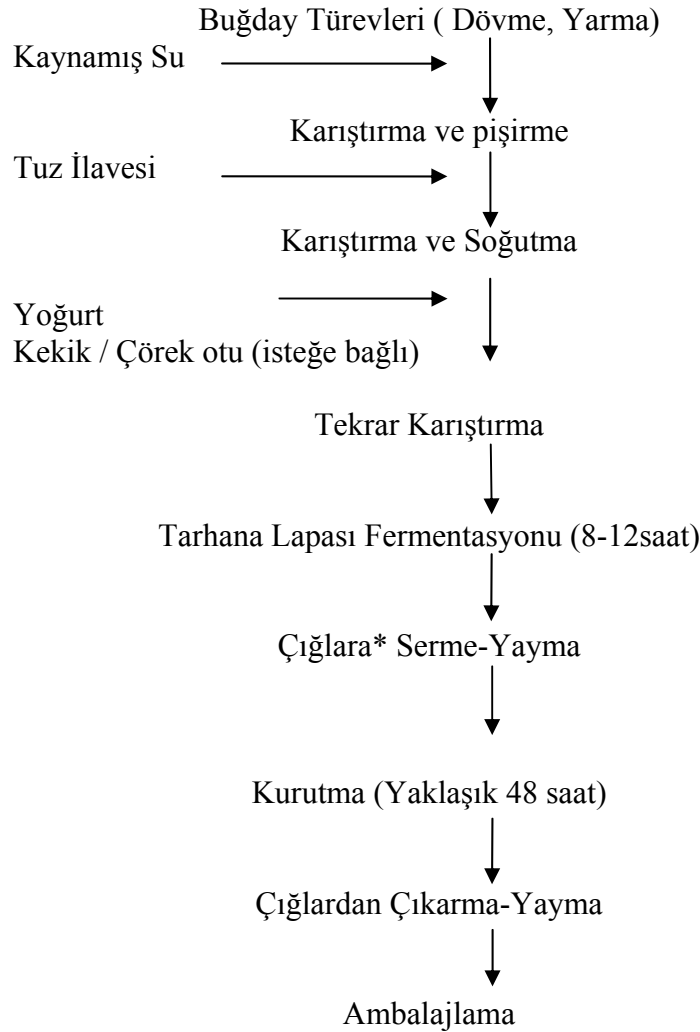
Tarhana yapımında kullanılacak olan özel buğday; beyaz buğday olup özü (gluten içeriği) zayıf olmalı, iri taneli, dolgun ve çok fazla sert olmamalı, ayrıca temiz ve saf olmalıdır. Bu kapsamda en yaygın kullanılan özel tarhanalık buğday cinsleri, Elbistan Yazlığı, Doğankent, Dariyel, Cumhuriyet, Ak Meksika, Gerek 79, Gemini gibi buğday çeşitleri bunlardan birkaçıdır. Özel tarhanalık buğday değirmende dövülüp, kabuğu çıkarılır ve dövme haline getirilip, elenir ve ayıklanır. Maraş tarhanası yapımı için uygun hava şartları takip edilir. Çünkü yağmurun olmaması kadar kurutma işleminde klima görevi görececek rüzgarın olması da olması önemlidir. Tespit edilen gün öncesi akşamdan dövme yıkanarak büyük Maraş kazanlarında (Masere Kazanı) ıslatılır. Gece yarısı altı yakılır, sabaha kadar karıştırılarak pişirilir. Karıştırma işini pilavı dibine yakmamak için ehli kişiler yapar bu işleme kürekleme adı verilir. Kürekleme tarhana küreği denilen 120-150 cm arasında ağaçtan yontularak yapılmış bir araçla yapılır. Kürekleme işinin kendisine has bir usulü vardır. Burada, tarhana küreği kürekleme yapacak kişinin elinin şişmemesi için küreğin el içinde rahat dönebilecek bir şekilde tutulup hareket ettirilmelidir. Karıştırma işlemi ise masere kazanının altından başlayıp yukarı doğru çıkacak şekilde yapılmalı ve zaman zaman kürek ıslatılarak ara ara küreğe devam edilmelidir. Pilav piştiğinde kazanın altından odunlar tamamen çekilir. Bir müddet de, ateş közleri üzerinde pişirilmeğe devam edilir. Bu arada da kürekleme işi sürdürülür. Pilavın iyice piştiği anlaşılınca közler kazanın altından çekilir. Kazanın üzerine büyük bir tepsi kapatılarak pişmiş dövme aşısı (pilav) bir müddet daha kendi buharı ile pişmeye bırakılır. Yine arada bir küreklemeğe devam edilir. Bire-bir, bire-birbuçuk

**Tescil No** : 154

**Coğrafi İşaret** : Maraş Tarhanası

veya bire-iki oranında tercihen az süzölmüş yağlı yoğurt ile yoğrulur. Her 100 kg buğday dövmesine, Tuz oranı % 1'i geçmeyecek şekilde, Kekik miktarı % 0,5'i ve çörek otu ( isteğe bağlı olarak) ise % 0,1'i geçemeyecek şekilde ilave edilir. Yoğurt, pişmiş dövme aşısı, tuz ve kekik karışımı büyük sele şeklindeki sepetlere serilen bezler üzerine boşaltılıp bir gece bekletilir. Böylelikle tarhananın suyunu süzöüp ekşimesi sağlanır. Sabaha karşı çığ adı verilen hasırlar üzerine incecik serilir. Tarhananın incecik serilmesi tarhananın daha gevrek olması ve daha iyi kurumasını sağlar. Akşamüzeri yarı kurumuş hali firik olarak yenir. Ertesi günü sabaha karşı, çığlardan ayrılıp o gün akşama kadar da ters yüzünün kuruması sağlanır. Akşam toplanıp muhafaza edilmek üzere bidonlara bırakılır. Maraş tarhanası kuru ve serin bir yerde 5-6 ay kolaylıkla muhafaza edilebilir.

Modern yönteme dayalı Maraş tarhanasının yapım prosedürü ise;



\* tarhana lapasının serildiği, yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü

**Tescil No** : 154

**Coğrafi İşaret** : Maraş Tarhanası

**Denetleme:**

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 20. Maddesine uygun olarak, Kahramanmaraş Ticaret Borsası Başkanlığı Koordinatörlüğünde; Tarım İl Müdürlüğünden bir uzman, Sağlık İl Müdürlüğünden bir uzman olmak üzere oluşturulacak bir komisyon tarafından amaç ve usulüne uygun kullanıp kullanılmadığının denetimi yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı tespit edilen kişi ve/veya kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmak üzere denetim raporu komisyon tarafından tanzim edilir. Rapor sonucuna göre ilgili yerlere gerekli müracaatları yapmakla Kahramanmaraş Ticaret Borsası yükümlüdür.

Denetim Sıklığı: Yukarıda bahsedilen komisyon yılda en az 2 (iki) kez denetim yapar. Bu denetimler, Maraş Tarhanası imalatının en yoğun olduğu Mayıs ve Ekim ayları arasında gerçekleştirilir. Kahramanmaraş Ticaret Borsası gerekli gördüğü durumlarda ve başka zamanlarda denetim yapma hakkında sahiptir.