

**Tescil No** : 172  
**Koruma Tarihi** : 06.05.2010  
**Başvuru No** : C2010/024  
**Başvuru Sahibi** : Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : İlkiz Sok. No: 21/22 Kızılay ANKARA  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Andırın Tirşığı  
**Ürünün Adı** : Tirşik  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Coğrafi Sınırı** : Kahramanmaraş İli ve İlçeleri (Belirtilen özelliklere bağlı kalınmak suretiyle diğer bölgelerde de üretilebilir)  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 06.05.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 172  
**Coğrafi İşaret** : Andırın Tirşığı

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

Andırın Tirşığı yapımında kullanılan bitki, maki bitki örtüsünün oluşturduğu humuslu toprakta yetişen, özellikle yeryüzü kireç taşı kaplı alanda taze ve kuzu kulağı diye tabir edilen 10-15 cm uzunluğunda, Kahramanmaraş ili Andırın ilçesinde yabani pancar olarak adlandırılan zehirli bir bitkidir. Çok ince kıyılmış yabani pancar, su, yoğurt, un tercihen (yarma ve nohut) ile meydana gelen karışımının havayla teması kesilmek suretiyle en az 10 saat mayalanmaya tabi tutulması, mayalanan karışımın 2,5-3 saat odun ateşinde pişirilmesi sonra miktarı tercihe bağlı olarak bir porsiyonuna yaklaşık 1 diş sarımsak ezmesi ilave edilerek soğuk bir şekilde tüketilen bir bitki çorbasıdır.

Tirşik'in iki önemli ayırt edici özelliği vardır. Birincisi yapım tekniği ve mayalanması, ikincisi hammaddesi yabancı pancar bitkisinin, biyolojik değişime uğramasıdır. Damak zevkini ve tadını veren yaban pancarının yaklaşık 650-1250 m yükseklikte Karasal ve Akdeniz ikliminin kesişim noktasında, Kasım-Nisan ayları arasında yetişmesidir. Damak zevkine uygunluk açısından tercih edilen yetiştirme dönemi Aralık-Şubat ayları arasındadır.

### **Üretim Metodu:**

1 kg yabani pancar  
4 lt su  
250 gr yoğurt  
175 gr un  
10 gr yarma  
10 gr nohut  
1 çay kaşığı tuz

- Yaban pancarı çok ince bir şekilde kıyılır.
- Bol su kullanılarak en az iki kere yıkanır.
- Su 50 °C'ye kadar ısıtılır.
- 50 gr un ilave edilir iyice karıştırılır.
- 250 gr yoğurt ilave edilir.
- Un ve yoğurt birlikte çırpılmış suyun çırpılmış suyun içerisine kıyılmış yabani pancar ilave edilir ve karıştırılır. Tercihe bağlı olarak nohut ve yarma da ilave edilir.
- Karışım kaşık yardımıyla düzlenir.
- Su yüzeyine çıkan yaban pancarın üzerine kalan un ile yüzeyi tamamen kaplayacak şekilde ince bir tabaka oluşturulur. Karışımın hava ile teması un ile engellenir.

**Tescil No** : 172  
**Coğrafi İşaret** : Andırın Tirşığı

- Kazanın kapağı kapatılır.
- Karışımın olduğu kabın hava almaması için etrafı özenle kapatılır. 27-30 °C'de sıcaklığını muhafaza etmesi sağlanır. En az 10 saat bu şekilde bekletilir.
- Karışım kabarmışsa iyi mayalanmış demektir. Eğer kabarmamış ise 3-4 saat daha mayalanmaya bırakılır.
- Varsa üzerindeki un karışıma kaşık yardımıyla iyice yedirilir.
- Odun ateşindeki ocağa koyulur. Kaynayana kadar sürekli karıştırılır.
- Kaynamada sakinleşme sağlandıktan sonra kazanın kapağı kapatılarak 5-10 dk ara ile karıştırılır. Çorba kıvamına gelene kadar bu işleme devam edilir.
- 10 °C'ye kadar soğumaya bırakılır.
- 1 kg yaban pancarından yaklaşık 3,5 lt tirşik elde edilir.
- Birkaç diş sarımsak soyulup rendelenerek sos haline getirilir. Pişmiş tirşiğe ilave edilir.
- Bulgur pilavı ile servis edilir.

### **Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler**

Tirşik ana maddesi olan yaban pancarın 650 m'den daha yüksek yerlerde 10-15 cm boyunda maki bitkisinin olduğu humuslu toprakta yetişmesi gerekir. Yaban pancarı, Karasal iklim ve Akdeniz ikliminin kesiştiği yerlerde yetişir.

### **Denetleme:**

Denetim Andırın Belediyesi ve Andırın Kaymakamlığı-Halk Eğitim Müdürlüğü tarafından oluşturulacak 3 kişilik komisyon marifetiyle 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilecektir.