

<b>Tescil No</b>	: 208
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.06.2015
<b>Başvuru No</b>	: C2015/026
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi 27090 Şehitkamil / GAZİANTEP
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması
<b>Ürünün Adı</b>	: Yuvarlama / Yuvalama (Yöresel yemek)
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; **06.06.2016** tarih ve **29734** sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 13.01.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 208  
**Coğrafi İşaret** : Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep'te Ramazan Bayramının geleneksel bayram yemeği yuvarlamadır. Bayramın ilk günü kahvaltıda yenir. Yerel ağızda yuvalama şeklinde de söylenir. Yapımı ustalık gerektiren yuvarlama içinde bezelye tanesi büyüklüğünde (yaklaşık 5-6 mm) köfteler bulunur; bu köftelerin hazırlanması zahmetlidir ve uzun zaman alır. Sonrasında, et suyu ve nohut ile pişirilir ve süzme yoğurt eklenir. Üzerine naneli yağ dökülerek servis yapılır.

Antep Yuvarlaması (Yuvalaması) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

Köfte yapımında kullanılan et: Toklu denilen yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun etinden hazırlanan yağsız ince çekilmiş et kullanılır.

Pirinç: Kullanılan pirinç Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun, tam değirmenlenmiş, 1. Sınıf veya 2. Sınıf pilavlık pirinç veya kırık pirinç olmalıdır; içinde yabancı, yenik, küflü taneler bulunmamalıdır.

Kuru soğan: Kışlık kuru soğan olmalı, filizlenmiş veya çürümüş olmamalıdır.

Karabiber: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

Tuz: Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği Sofra Tuzu tanımına uygun tuz kullanılmalıdır.

İri kuşbaşı et veya kemikli et: İsteğe göre kuşbaşı et ya da kemikli et olabilir. Toklu denilen yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun eti kullanılır.

Nohut: İçinde yabancı, yenik, küflü taneler bulunmamalıdır.

Yumurta: Taze olmalı, kokmuş, çatlamış olmamalıdır.

Süzme yoğurt: Taze ve ekşimemiş olması gerekir. Süzme yoğurdun kıvamı koyu ise süt ile biraz açılabilir ya da cıvık ise bir kaşık nişasta veya unla koyulaştırılabilir.

Sadeyağ veya zeytinyağı

Kuru nane: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

### Üretim Metodu:

Antep Yuvarlamasının (Yuvalamasının) Yapımı:

Antep Yuvarlamasındaki köftelerde kullanılmak üzere, 350 - 400 g pirinç 1 saatle 3 saat arası bir süre suda ıslatılır, sonrasında yıkanır, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür ve süzgeç içinde 6 ila 8 saat arasında bir süre kurumaya bırakılır. Diğer taraftan, 75 -100 g nohut, 6 ila 8 saat arasında bir süre boyunca ılık suda bekletilir. 400-500 g iri kuşbaşı veya kemikli et yıkanıp süzöldükten sonra tencereye alınır ve 5 bardak su ile içine tuz eklenerek kaynatılır. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) kevgirle alınır. Eğer etin kefi, et suyunun içine karışmışsa, sudaki bulanık görüntünün giderilmesi için, et suyu ince bir tülbentten süzülebilir. Et pişerken, sonradan çıkarılmak üzere, kabuğu soyulmuş bir bütün soğan suya lezzet vermesi için tencereye eklenebilir. Etin kefi alındıktan sonra daha önceden ılık suda bekletilen nohut tencereye eklenir. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirilir (1-2 saat). Et ve nohut pişerken yuvarlamanın köftesi hazırlanır. Yıkanıp kurumaya bırakılmış pirinç ve 250 g köfte yapımında kullanılacak et, 1 adet kabuğu soyulmuş soğan, karabiber ve tuzla birlikte kıyma makinesinden iki kere çekilir. Bu işlemten sonra, pirinç-et karışımı pürüzsüz ve yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğrulur. Bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve zeytinyağı sürülen avuçlarda ince şerit haline getirilir. Daha sonra bu şeritlerden bezelye tanesi kadar (yaklaşık 5-6mm) parçalar koparılarak avuç ayası ile parmaklar arasında yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler metal bir süzgeç içerisinde biriktirilir. Süzgeç içerisindeki köfteler, pişen et ve nohudun üzerine eklenerek 15-20 dakika kadar tencerenin kapağı açık olarak pişirilir. Hazırlanan köfteler daha sonra kullanılacaksa, süzgece uygun büyüklükte bir tencere içerisinde bir miktar su koyularak kaynatılır. Su kaynayınca tencerenin üzerine metal süzgeç suya değmeyecek şekilde yerleştirilir ve tencerenin ağız kapatılır; 15 dakika boyunca köfteler buharda haşlanır. Haşlama sırasında köftelerin aşırı şişip dağılmasına dikkat edilir. Buharda haşlanan bu köfteler soğuduktan sonra dondurucuya konur ve yemeğin yapılacağı güne kadar (en fazla 3 ay) dondurucuda bekletilebilir. Yemek yapılacağı zaman dondurulmuş köfteler, pişen et ve nohudun üzerine donmuş şekilde, çözdürülmeden eklenir ve kaynatılır; köfteler çözdürülürse dağılma meydana gelebilir.

Ayrı bir tencerede, 1 kg süzme yoğurda bir yumurta eklenir, çırpılır ve karışım çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırılarak ısıtılır. Bu aşamada, iyi karışması için, az bir miktar zeytinyağı da eklenebilir. Yoğurdun kıvamı çok koyu ise bir miktar süt ile açılabilir; cıvık ise nişasta veya un ile koyulaştırılabilir. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilerek karıştırmaya devam edilir ve ısınıp kabarmaya başlayınca ocaktan alınır. Isınan süzme yoğurt karışımı yemeğe eklenir, bu esnada karıştırılarak eklenmesine dikkat edilir, aksi halde yoğurt kesilebilir. Sadeyağ veya zeytinyağı tavada kızdırılır. Nane bir kepece içine konulur ve üstüne tavada kızdırılan yağ dökülür. Nananın yeşil rengi yağa çıkmalı ancak

**Tescil No : 208**  
**Coğrafi İşaret : Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması**

yanmamasına dikkat edilmelidir. Naneli yağ, tenceredeki yuvarlamanın üzerine eklenir veya yuvarlama tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerine naneli yağ eklenir. Geleneksel yöntemde ıslatılan pirinç süzülüp kurutulduktan sonra havanda dövülür. Daha sonra diğer malzemeler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zahmetli olduğundan, et ile pirinç kıyma makinesinde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinç ayrı olarak öğütücüde de çekilerek sonrasında diğer malzemeler ile karıştırılabilir. Bu yöntem farklılıkları yuvarlama köftesinin özelliklerinde belirgin değişikliklere yol açmaz.

Bir Porsiyon Antep Yuvarlamasının (Yuvalamasının) İçeriği:  
Yuvarlama Köftesi: 50-70 g (Pirinç 30-35 g, Köfte yapımında kullanılan et 20-25 g, Soğan 5-10 g)  
Nohut: 10-15 g  
Haşlanmış iri kuşbaşı veya kemikli et: 15- 30 g  
Süzme yoğurt: 25-30 g  
Yağ (Sadeyağ veya zeytinyağı): 5-10 g  
Kuru nane: 1-3 g  
Karabiber: 1-3 g  
Yumurta: 2-5 g

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

Antep Yuvarlaması (Yuvalaması), Gaziantep'te Ramazan Bayramının ilk gününün geleneksel bayram yemeğidir. Üretim uzun ve zahmetli olması ve hazırlığın her aşamasının ustalık gerektirmesi özellikleriyle ünlenmiştir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Gaziantep'te gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Antep Yuvarlamasının (Yuvalamasının), belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği temsilcisinden oluşacak 3 kişilik bir denetim kurulu tarafından yapılır.

Denetim kurulu, "Antep Yuvarlaması (Yuvalaması)" adını kullanan firmaların ürettikleri yuvarlamalarda (yuvalamalarda) yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, yemeğin yapımında kullanılan etlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu yılda bir defa düzenli olarak denetler; haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.