

No: 236 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP LAHMACUNU
(ANTEP LAHMACUNU)**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 236
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C2017/021
Başvuru Tarihi	: 31.03.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)
Ürün / Ürün Grubu	: Lahmacun / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep İli
Kullanım Biçimi	: Etiketleme

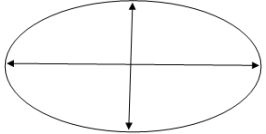


Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lahmacun, açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlarla hazırlanan malzeme sürüldükten sonra taş fırınlarda pişirilerek hazırlanır. Çok eski bir Anadolu yiyeceği olan Lahmacun, 17. Yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname 'de lahm-ı acinli börek olarak geçer. Arapça et ve hamur anlamına gelen lahm ve ajin kelimelerinden türemiş olsa da ülkemizde yaklaşık 300 yıldır tüketilen bir yiyecektir.

Gaziantep'te lahmacun günlük yemeklerde, törenlerde, cenazelerde ve pikniklerde sıklıkla tüketilir. Gaziantep Lahmacunu içeriğinde kullanılan malzemeler ve sunum açısından diğer lahmacunlardan ayrılır. Gaziantep lahmacununda zırh ile çekilen kuzu kıyma, sarımsak, maydanoz, biber ve çeşitli baharatlar kullanılır. Diğer lahmacun çeşitlerinden farklı olarak soğan içermez. Lahmacun için uygulanan TSE K 199 standardına göre lahmacun % 35 oranında kıyma içermelidir ancak Antep Lahmacununda % 55-60 oranında kıyma bulunmalıdır. Gaziantep Lahmacunu taş fırında pişmelidir. Bunun yanı sıra üzerine közlenmiş ve soyulmuş bir adet patlıcan konarak servis edilir.

Çiğ Lahmacun (1 Adet)	150-155 Gram
Lahmacun Hamuru	50-55 Gram
Lahmacun Harcı (Karışımı)	95-100 Gram
-Kuzu Eti (Kıyma)	% 50-60
-Maydanoz	% 11-14
-Domates	% 10-12
-Sarımsak	% 9-11
-Biber	% 8-10
-Tuz	% 0,75-0,90
- Karabiber ve Kırmızı pul biber (isteğe göre)	% 0,5-1,0

50 gram hamur için Antep Lahmacunun Şekli ve Boyutları		
Kısa Kenar Uzunluğu	20-22 cm (+/- % 5)	
Uzun Kenar Uzunluğu	34-36 cm (+/- % 5)	
Lahmacun Hamuru Kalınlığı	Maksimum 3 mm.	

Üretim Metodu:

Etin hazırlanması

Antep Lahmacunu için 12-14 aylık erkek kuzu eti tercih edilir. Kesimi yapılan kuzu karkasları 1-2 gün dinlendirildikten sonra parçalama işlemine tabi tutulur. Antep Lahmacunu için kuzu etinin döş ve kaburga kısımları kullanılır. Kullanılacak olan etin yağ oranı % 20-24 civarında olmalıdır. Kuzu etlerinin sinir kısımları ayrılır ve 8-10 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Antep Lahmacunun için kullanılan etin, kıyma haline getirilmesi için kıyma makinesi kesinlikle kullanılmaz. Zırh olarak tabir edilen bir bıçak (satr) ile parçalama işlemi dikkatli bir şekilde elle yapılır. Bu aşamada 1 kg et için ortalama 18-20 gram tuz ilave edilir. İlave edilen tuz etin parçalanmasını kolaylaştırır. Böylece et kıyma makinesinde çekildiği gibi ezilmez.

Hamurun üretilmesi

Lahmacun hamurunda, pidelik türden özel amaçlı un kullanılmalıdır. Lahmacun yapılacak unlar üretim sonrasında 10-15 gün depoda bekletilmiş olmalıdır. Un önce elenir daha sonra yoğurma kabına alınır. Usta tarafından öngörülen miktarda su eklenerek düzgün beyaz bir hamur elde edilir. Ardından 100 kg hamur için kütlece % 0,5-1,0 ekme mayası, kütlece % 0,75-0,90 arasında tuz ilave edilir. Elde edilen hamur iyice yoğrularak 30 dakika mayalanması için beklenir. Yoğurma işlemi tamamlanan ve 30 dakika kadar dinlendirilen hamur aynı gün içerisinde, yaklaşık olarak 100 er gram olacak şekilde kesilerek lahmacun yapmaya hazır hale getirilir.

Harcın hazırlanması

Antep Lahmacunu üretiminde kullanılan ürünler mevsimsel olarak farklılık göstermektedir. Önceki basamakta hazırlanan kıymaya ek olarak biber, maydanoz, domates, sarımsak ve baharatlar harç malzemesine eklenir. Biber olarak kış mevsimi dışındaki mevsimlerde öncelikli olarak Antep Biberi gibi Gaziantep'te yetişen biber çeşitleri kullanılır, kışın ise bu biber çeşitleri yerine aynı miktarda biber salçası kullanılır. Belirtilen miktarlarda biber, domates, sarımsak ve maydanoz zırh kullanılarak parçalanır. Karabiber ve kırmızı pul biber gibi çeşitli baharatlar isteğe bağlı olarak eklenir. Tüm bileşenler kıyma ile karıştırılır. Karışım yapılırken 100 kilogram lahmacun harcı için 5-10 gram tuz ilave edilerek karıştırılır.

Antep Lahmacunu hazırlanması

100 gram olarak ayrılan her bir hamur parçasından 2 adet lahmacun elde edilir. Lahmacuna yapılacak hamur parçası tezgâh üzerine alınır. Yapışmaması için tezgâh üzerine bir miktar un serpilir. Düzgün bir oklava ya da merdane ile hamur 3 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır. Hamur açıldığında yırtılmamalı ve yüzeyi düzgün, homojen bir dağılım göstermelidir. Daha önce hazırlanmış lahmacun karışımı açılmış hamurun üzerine düzgün bir şekilde serilmelidir. 50-55 gram büyüklüğünde lahmacun hamuruna 90-100 gram arasında harç malzemesi eklenir. Harç malzemesi ile hamur yüzeyi boşluk kalmayacak şekilde birleştirilmelidir. Lahmacun pişmeye hazır hale gelmiştir.

Antep Lahmacunu pişirilmesi

Hazırlanmış lahmacun pişirme yapılmak üzere taş fırınlara kürek yardımıyla konur. Kullanılan fırınlar orijinal taş fırın olabileceği gibi doğalgaz entegre edilmiş taş fırınlarda kullanılabilir. Fırında sıcaklığı 300-350 °C arasında olmalıdır. Pişirme süresi 3 ile 4 dakikadır. Pişirme süresinde lahmacun ustası tarafından hamurun eşit pişmesini sağlamak için pişen ürünün yerini kontrol edebilir değiştirebilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra lahmacun tüketime hazır hale gelmiştir. Sıcak olarak servis edilir. Ayran ve çeşitli yeşillikler ile servis edilebilir. Közlenmiş patlıcan üzerine konularak servis edilmesi yöreye özgüdür.

Coğrafi Sınır İcerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Antep Lahmacununun yapılabilmesi için gerekli olan özel unsurlar Gaziantep ili ile özdeşleşmiştir. Öncelikle, üretilecek ürün için kullanılması gereken et gerekli özelliklere sahip olmalı ve pişmeye hazır ürün kütlege %50-55 oranında et içermelidir. Buna ek olarak kıyma makinesi kullanılmamalı, et zırh kullanılarak hazırlanmalıdır. Antep Lahmacunu pişirilmesi için taş fırın kullanılmalıdır. Tüketicie sunulurken közlenmiş patlıcan ile birlikte servis edilmelidir. Son olarak ise, ürün üretiminde kullanılacak hammadde özellikleri, ürünü işleme ve pişirme teknikleri Antep Lahmacunu üretimine uygun olarak yapılmalıdır.

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği'nden, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası'ndan, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü'nden, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası'ndan oluşan 5 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılacaktır. Denetimler 6 ayda bir düzenli olarak yapılacaktır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir. Denetimlerde, üretilen ürünün Antep Lahmacunu olarak kabul edilebilmesi için aşağıda belirtilen parametreler göz önünde bulundurulacaktır.

-Pişmeye hazır çiğ Antep Lahmacun hamurunun ağırlığı 150-155 gram olmalıdır

-1 adet Antep Lahmacun hamurunun ağırlığı 50-55 gram olmalıdır

-1 adet Antep Lahmacun harcı 95-100 gram olmalıdır.

-Kuzu eti (Kıyma) Zırhta çekilmiş olmalı 1 adet lahmacunun en az kütlege % 50 sine karşılık gelmelidir.

-Antep Lahmacunu için kullanılan harcın % 11-14 ü Maydanoz, % 10-12 si domates, % 9-11' i sarımsak, % 8-10' u biber, % 0.75-0.90'ı Karabiber ve Kırmızı pul biber (isteğe göre) olmalıdır.

-Ortalama 50 gram alınan hamurdan yapılacak olan lahmacunun boy uzunluğu 34-36 cm, en uzunluğu 20-22 cm. olmalıdır. Hamur kalınlığı maksimum 3 mm olmalıdır.

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.