



# DOĞAKA

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI  
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

HATAY  
KAHRAMANMARAŞ  
OSMANİYE

TR 63 Bölgesi

# YÖRESEL ÜRÜNLER KATALOĞU



[www.dogaka.gov.tr](http://www.dogaka.gov.tr)





**DOĞAKA**

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI  
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

**HATAY  
KAHRAMANMARAŞ  
OSMANİYE**

*TR 63 Bölgesi*

# **YÖRESEL ÜRÜNLER KATALOĞU**



*Bölgemizdeki yöresel ve coğrafi işaret tescilli almaya hak kazanmış ve aday ürünler ile yöresel ürünlerimizin tanıtım ve bilgilendirmesini içermektedir.*







**T.C.**  
**DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI**  
**TR63 BÖLGESİ YÖRESEL VE COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER KATALOĞU**

**İMTİYAZ SAHİBİ**

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Adına  
Onur YILDIZ (Genel Sekreter)

**YAYIN EDİTÖRÜ**

(DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon Birimi Başkanı)  
Figen GÖKŞEN TOK

**HAZIRLAYANLAR**

(DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon Birimi Başkanı)  
Figen GÖKŞEN TOK

(DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon Birimi İdari İşler Sorumlusu)  
İlkay BAĞCI

**FOTOĞRAF EDİTÖRÜ**

(DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon Birimi Bilgi İşlem Sorumlusu)  
Serhat Zafer ÜLGÜR

**KAYNAK SAĞLAYAN KURUMLAR**

Hatay Valiliği, Kahramanmaraş Valiliği, Osmaniye Valiliği,  
Hatay Büyükşehir Belediye Başkanlığı, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı,  
Osmaniye Belediye Başkanlığı, Hatay Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü,  
Kahramanmaraş Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Osmaniye Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü  
Hatay İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kahramanmaraş İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü,  
Osmaniye İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,  
Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Osmaniye İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

**ISBN: 974-605-64717-9-7**

1.Baskı: Hatay, 15 Eylül 2018

**BASKI VE TASARIM:**

Akdeniz Ofset - OSMANİYE  
MATBAA SERTİFİKA NO:18179

Bu belgenin her türlü yayın hakkı Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı'na aittir. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı'nın izni olmadan, eğitim ve tanıtım amaçlı da olsa hiçbir şekilde bu belgenin tümü veya bir kısmı yayınlanamaz ve çoğaltılamaz

# İçindekiler

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| HATAY İLİ YÖRESEL VE COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ ..... | 14 |
| HATAY İPEĞİ, İPEK BÖCEKÇİLİĞİ VE KUMAŞI .....        | 17 |
| BUĞDAY SAPI ÖRÜCÜLÜĞÜ .....                          | 19 |
| DEFNE SABUNU .....                                   | 20 |
| AHŞAP OYMA .....                                     | 21 |
| NEY YAPIMI .....                                     | 22 |
| TAŞ VE MOZAIK İŞLEMECİLİĞİ .....                     | 23 |
| SEPET ÖRÜCÜLÜĞÜ .....                                | 24 |
| YAKMA RESİM .....                                    | 25 |
| BİBERLİ EKMEK .....                                  | 26 |
| ORUK .....                                           | 26 |
| ANTAKYA SİMİDİ .....                                 | 27 |
| HUMUS .....                                          | 27 |
| ABUGANNUŞ .....                                      | 28 |
| ANTAKYA KAKESİ .....                                 | 28 |
| TURUNÇ REÇELİ .....                                  | 29 |
| KABAK TATLISI .....                                  | 29 |
| KÜNEFE .....                                         | 30 |
| PEYNİRLİ UN HELVASI .....                            | 30 |
| TUZLU YOĞURT .....                                   | 31 |
| SÜRK VE SÜRK SALATASI .....                          | 32 |
| CARA PEYNİRİ .....                                   | 32 |
| ZEYTİNYAĞI .....                                     | 33 |
| NAR EKŞİSİ .....                                     | 33 |



|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ZEYTİN SALATASI .....                                                                              | 34 |
| ZAHTER SALATASI .....                                                                              | 34 |
| PATATESLİ KÖFTE .....                                                                              | 35 |
| PEYNİR .....                                                                                       | 35 |
| CEVİZLİ BİBER .....                                                                                | 36 |
| TAVUKLU FIRİK AŞ .....                                                                             | 37 |
| KAHRAMANMARAŞ İLİ YÖRESEL VE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİ .....                                       | 39 |
| MARAŞ BİBERİ .....                                                                                 | 43 |
| ANDIRIN TIRŞIĞI .....                                                                              | 44 |
| MARAŞ TARHANASI .....                                                                              | 45 |
| ÇAĞLAYANCERİT CEVİZİ.....                                                                          | 47 |
| MARAŞ BURMASI .....                                                                                | 48 |
| KAHRAMANMARAŞ HARTLAP BIÇAĞI .....                                                                 | 50 |
| KAHRAMANMARAŞ'IN OYMA ÇEYİZ SANDIĞI .....                                                          | 51 |
| MARAŞ FİLE NAKIŞI .....                                                                            | 52 |
| KAHRAMANMARAŞ YEMENİSİ .....                                                                       | 54 |
| KAHRAMANMARAŞ SUMAK EKŞİSİ .....                                                                   | 55 |
| MARAŞ DONDURMASI.....                                                                              | 56 |
| MARAŞ ÇÖREĞİ .....                                                                                 | 58 |
| OSMANİYE İLİ YÖRESEL VE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİ .....                                            | 59 |
| OSMANİYE YER FISTIĞI .....                                                                         | 61 |
| OSMANİYE KARATEPE KİLİMLERİ .....                                                                  | 63 |
| AHŞAP OYMACILIĞI .....                                                                             | 65 |
| DEFNE YAPRAĞI .....                                                                                | 66 |
| TOĞGA ÇORBASI .....                                                                                | 67 |
| KADIRLI TURP ÜRETİMİ .....                                                                         | 68 |
| DOĞAKA, MKÜ ve YÜCİTA İşbirliğinde "Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı" .....               | 70 |
| Coğrafi İşaret Tescili Ve İşbirliği Protokolü İmza Töreni.....                                     | 71 |
| Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Gerçekleştirilecek Ürünler Belirlenmesi.....                       | 71 |
| DOĞAKA, TSO larımız ve Kültür Turizm İl Müdürlükleri İşbirliğinde"YÖREX 2017 Fuarı" Katılımı ..... | 72 |
| Kadirli Turpu Coğrafi İşaret Tescili .....                                                         | 74 |
| SONUÇ DEĞERLENDİRME:.....                                                                          | 75 |

## *Kısaltmalar*

HBB:Hatay Büyükşehir Belediyesi Başkanlığı

KBB:Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı

ATSO:Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı

KTSO:Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı

OTSO:Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı

HESOB:Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odası

DOĞAKA:Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

## Sunuş



**Erdal ATA**  
Hatay Valisi ve  
DOĞAKA Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Okurlarımız,  
Ülkemizin ulusal refahına ekonomik katkıların yapılabilmesinin bölgesel kalkınma ile gerçekleşebileceği kanaatiyle, gelecek kuşaklara yöresel ürün üretiminin aktarılması ve yeni neslin teşvik edilmesi, sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması adına büyük önem taşımaktadır.

Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin korunmasına, 26 Haziran 1995 tarihinde kabul edilen 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ve onun uygulama yönetmeliği ile başlanmıştır, kısaca yerel bir ürünün veya değer belirlenmesi yasalar çerçevesinde koruma altına alınması şeklinde değerlendirilebilir. Bir yörenin herhangi bir ürünü, yemeği, meyvesi, taşı, madeni diğer yörelerde üretilenlerden farklıdır.

Bir yörede üretilen ürünler herhangi bir nedenle ün kazanmış olabilir. Bu ürünlerin üzerinde o yörenin adının kullanılması, tüketiciler tarafından o ürünün benzerlerinden farklı özelliklere sahip olduğu şeklinde algılanabilir. Tüketiciler, söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri o yörenin adına duydukları güvenle, aynı türdeki diğer ürünlere tercih edeceklerdir. Kalitesi koruma altına alınmış ve yöre adıyla markalaşmış olan ürün tüketici tarafından öncelikli olarak tercih edilmektedir.

Coğrafi işaretleme ile hedeflenen, ürünün kalitesinin korunması ve kırsal kalkınmaya destek olunmasının yanında söz konusu tescilin anonim bir nitelikte oluşu, kişiyi değil tescil kurallarına bağlı kalınarak üretim yapan tüm üreticilerin haklarını koruması itibarıyla da önemli bir uygulamadır. Böylelikle yöre halkını yerinde kalkındırmanın en önemli tedbirlerinden biri de alınmış olmaktadır. Bununla birlikte coğrafi işaretleme tüketici boyutuyla da önemli bir uygulamadır.



Bölgemizin çalışkan, üretken insanlarının el emeği göz nuru ürünlerinin tanıtım ve pazarlaması, bölgemiz illerinin marka kent olabilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bölgemizde üretilen ürün kapasitesinin artırılmasına müteakip tescillerinin alınması bölgemiz ekonomisine katma değer sağlayacak ve ürünlerin farkındalığını artırarak turizme ve bölgenin çalışkan insanlarının gelir ve istihdam artışına büyük katkı sağlayacaktır.

Bu bağlamda, her yönüyle çok büyük bir potansiyeli ve kapasitesi olan Bölgemizin coğrafi işareti alınmış ürünlerini öncelikle tanımak, ulusal/ uluslararası platformlarda tanıtımak kalkınma ekseninde en öncelikli görev ve sorumluluklarımız arasında yer almaktadır.

TR63 Bölgesi yöresel ürünler açısından çok zengin bir bölgemizdir. Hatay Antakya'nın künefesi, Kahramanmaraş'ın tarhanası ve Osmaniye'nin yer fıstığı ilk akla gelen tescilli ürünlerimizden olup, Kahramanmaraş Andırın Tırşığı, Maraş Burma bileziği, Maraş biberi, Çağlayanerit cevizi, tescil alan diğer ürünlerimiz arasındadır. Bölgemizde Coğrafi İşaretili ürün tescili kazanabilecek birçok ürün bulunmakta ve Coğrafi İşaret tescili almak amacıyla başta Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı olmak üzere çok yönlü coğrafi işaret işbirliği çalışmaları yürütülmektedir.

DOĞAKA, kurulduğu yıldan bu güne bölgesel kalkınmadaki öncü kamu kuruluşu olarak bu yeni sayısında da Coğrafi işaret ve yöresel ürünleri işleyerek, Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerimizin jeo-stratejik konumu, zengin bitki örtüsü, elverişli iklime sahip olması gibi ayrıcalıklı özelliklerinin köklü kültürlerle ev sahipliği yapmış olmasını harmanlayarak, siz değerli okurlarımız için, bölgemizin çok kültürlü zengin yöresel mutfaklarına da yolculuk yapma imkânı tanımaktadır.

Yöresel ve coğrafi işaretli ürünler kataloğu çalışmamızda, Türkiye'nin ve Bölgemizin değerine değer katan, yerel (kırsal) ekonomiye katkı sağlamanın yanı sıra, turizm, çoğunlukla orta ve küçük ölçekli sanayi ve ticaret alanında da önemli bir yer edinerek iktisadi hayata dâhil olan, Coğrafi işaret tescili almış ve almaya değer ürünlerimize yer verdik. Coğrafi işaret tescili almış ürün sayımızı artırmak üzere DOĞAKA tarafından hazırlanmakta olan bu yayın ile bölgemiz illerinin coğrafi işaret tescili almış ve potansiyel ürünlerini yakinen tanıma imkânı bulacağız.

Değerli okurlarımız; coğrafi işaret anlamında bölgemiz illeri olan Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'nin potansiyelinin hakikaten yüksek olduğunuzu bizler biliyoruz. Bölgemizdeki güvenli, huzurlu ve barış içinde yaşayan medeniyetlerin beşiği havayı teneffüs etmek için, sizleri en yakında bölgemiz illerini ziyaret etmeye, yöresel ürünlerimiz hakkında bilgi sahibi olmaya ve yöresel lezzetlerimizin bulunduğu coğrafyada çok kültürlülüğü bir nebze de olsa yaşamaya ve yaşatmaya davet etmekten büyük kıvanç duyarız. Yayınımızın hazırlanmasında emeği geçen tüm paydaşlarımıza ve DOĞAKA personeline teşekkür ederim.

# Sunuş

## Önsöz



**Onur YILDIZ**  
DOĞAKA Genel Sekreteri

Değerli Okurlarımız, TR63 Düzey 2 Bölgesi illerimiz olan Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'nin coğrafi işaret almış ve almaya aday olan yöresel ürünlerinin tanıtıldığı yayıнымızda bölgemizin nesillerdir var olan ürünlerinin gelecek nesillere aktarılmasını hedefliyoruz.

Bilindiği üzere, coğrafi işaret; ünü ve bazı özellikleriyle, belirli bir bölgeyle özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Bu orijinal ürünlerin tescilini ülkemizde Türk Patent ve Marka Kurumu vermektedir. Belirli bir yöreye bağlı olarak üretilen ürünlerin tanımlanmasında kullanılan ibarelerden biri olan coğrafi işaret, öyle bir ibaredir ki; üzerinde bulunduğu ürünün belli bir toprak parçası ile ilişkisini ortaya koymaktadır. Diğer bir deyişle, ürün, karakteristik özelliklerini ve kalitesini bu toprağa, bu toprak üstünde tarih boyunca yaşanan tecrübeler ve orada yaşayan insanların yeteneği ve bilgisine borçludur. Marka, patent ve tasarım gibi bir sınai mülkiyet hakkı olan coğrafi işaretler, dünya genelinde geçtiğimiz yüzyılın sonlarından itibaren itibar görmeye başlamıştır.

Standartlaşan üretim ve tüketim alışkanlıkları ile sınırları kalmayan dünyada insanların artık farklılıkların önemini kavradığı ve özellikle yerellik ve gelenekselliğin ön plana çıktığı görülmektedir. Yerelin global karşısında ayakta duramadığı küresel piyasalarda, tüketicilerin tercihlerinin yerele doğru yönelmesi sonucu geleneksel yöntemlerle ve belli bir bölgeye bağlı olarak üretilen ürünler tüketiciler nezdinde giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Özellikle standardize olmuş sağlıksız gıdaların her yeri sarması ve bunun sonucu olarak çeşitli sağlık problemlerinin ortaya çıkışı da yerele doğru yönelişin önemli sebeplerinden biridir.

Coğrafi işaretler, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Bir ürünün coğrafi işaret tescili altında korunması ise, o ürünün üretim tekniğinin garanti altına alınmasını sağlar. Böylece geleneksel bilgi ve yerel çeşitlilik yok olma riskine karşı korunmuş olur. Coğrafi işaret konusunu bölgemizden örneklemek gerekirse, coğrafi işaret tescilli alan Kahramanmaraş biberinin dünyanın en iyi biberleri arasında yer alabilmesi için, ihtiyacı olan sıcaklık, nem, yağmur, rüzgâr ve toprak birleşimi sadece Kahramanmaraş'tadır. Bir başka örnek vermek gerekirse, Hatay künefesi Hatay bölgesinde yapılıncı bölgeye özgü bir isimle anılır.

Değerli okuyucular, coğrafi işaretli ürünlerimizin sayısının artması; bölgemizin ülkemizin ve milli değerlerimizin tanıtılması, bölgesel kalkınmaya hizmet veren ürünlerimizin pazarlanması alanında önemli bir adım olarak görülmelidir. Çünkü coğrafi işaretlerin iktisadi/sosyal hayatta belli hareketliliği ve daha da ötesi yöresel sahiplenmeyi sağlayacağı değerlendirilmektedir. Bölgemizde hem üreticilerimizi hem de bölgemiz vasıtasıyla insanlarımızı coğrafi işaret konusunda bilinçlendirerek, farkındalık oluşturmayı ve bölgesel kalkınmaya ivme kazandırmayı hedeflemekteyiz. Ajansımız, "Akdeniz Ülkelerinde Coğrafi İşaretler Paneli" ve "Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı" gibi uluslararası etkinlikleri düzenleyerek, coğrafi işaret konusunun önemi vurgulanmış olup, Mustafa Kemal Üniversitesi ile işbirliği protokolü de konunun önemine yönelik yeni işbirlikleri içerisinde yer almaya başlamıştır.

Ülkemizde çok yeni bir kavram olan Coğrafi İşarete sahip çıkmaktan, bu konunun önderliğini yapıyor olmaktan gurur duyuyoruz. Coğrafi İşaretli ürünlerimizin yeni nesillere aktarılması, hak ettiği yeri elde etmesi için yürütmekte olduğumuz faaliyetlere yöresel ve coğrafi işaretli ürünler kataloğu yayınlamayı da ekleyerek konunun ilgililerinin beğenisine sunmaktayız. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı bölgemizle özdeşleşmiş ürünlerin coğrafi işaret tescilini gerçekleştirerek; bölge ekonomisine ve tanıtımına katkı sağlamayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda Mustafa Kemal Üniversitesi ile DOĞAKA işbirliğinde, bölgemizde öne çıkan ürünlerin tespiti, başvuru sürecinde tamamlanması gereken belgeler, her bir ürün için gerçekleştirilmesi gereken analizler ve toplam tahmini maliyetler üzerine bir çalışma gerçekleştirmiş ve coğrafi işaret tesciline ilişkin işbirliği protokolü imzalanmıştır. Bu sayede, ilerleyen süreçte bölgemizde öne çıkan ürünlerin tescil başvurularının gerçekleştirilmesi en temel planlanan faaliyetlerimiz arasında yer almaktadır.

Yöresel ürün ve lezzetlerimizi tanıtan yeni sayımızın ilçelerimize bakış kısmında, meşhur Andırın Tırşığımızın yöresi olan Kahramanmaraş Andırın ilçemizi, yöresel ürünümüz olan turpun memleketi Osmaniye'nin Kadirli ilçemizi ve Düziçi ilçemizi, Künefenin diyarı olan Antakya merkez ilçemizi sizlere tanıtmaya fırsatı bulduk. Bu sayımızda, Osmaniye ilinin söz konusu ilçelerinin; hem tarihini, hem de ekonomik hayattaki yerlerini öğrenme fırsatı bulacaksınız. Ajansımızdan Haberler köşesinde DOĞAKA olarak coğrafi işaret ve yöresel ürünlerimizin tanıtımına ilişkin gerçekleştirdiğimiz bölgesel kalkınmaya hizmet veren çalışmaları sizlerle paylaşmak istedik. TR63 Bölgesi illerimizin coğrafi işaret ve yöresel ürünlerinin kapsamlı bir şekilde tanıtılacağı yeni sayımızın sizlere faydalı bilgiler sağlayacağını umar, yepyeni bir sayımızda farklı konularda sizlerle görüşmeyi dileriz.

# Önsöz



## Giriş

Kırsal kalkınmanın gerçekleştirilmesinde çok önemli rol oynayan, hem yörelerimize hem de öz varlığımızı oluşturan ürünlere sahip çıkabilmek için var olan "Coğrafi İşaret" kavramı, Türk Patent Enstitüsü (TPE) tanımlamasına göre, "belirgin bir niteliği, ünü olan, aynı zamanda diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret" anlamı taşımaktadır. Coğrafi işaretler, "menşe adı" ve "mahreç işareti" olarak ikiye ayrılır. Bir ürünün, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, ürünün tüm özellikleri yahut esas nitelikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda, o ürünün "menşe adı" belirtilmiş olur. Diğer taraftan, bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan ve bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü olması veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan yahut bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması, durumunda ise, o ürünün "mahreç işareti" ne vurgu yapılmış olur. Coğrafi İşaret belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağına atfedilebilen bir bölgeyi işaret eden sınai mülkiyet hakkıdır.

### Menşe Adı

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşeri unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar menşe adıdır. Menşe adları sadece ait oldukları coğrafi bölgede üretilirler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir. Menşe adına Finike Portakalı ve Malatya Kayısı örnek gösterilebilir.

### Mahreç İşareti

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç işaretidir. Mahreç işaretlerinin, ürünün özelliklerinden en az biri o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilmesi söz konusudur. Ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilir. Mahreç işaretine Antep Baklavası, Hereke İpek Halısı örnek gösterilebilir.





Coğrafi bir yer adı içermese dahi menşe adı ve mahreç işaretinde yer alan şartları taşıyan bir ürünü belirtmek için geleneksel olarak kullanılan, günlük dilde yerleşmiş ve coğrafi bir yer adı içermeyen adlar da menşe adı veya mahreç işareti olabilir.

### ***Geleneksel Ürün Adı***

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması halinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:

- Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.
- Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.

Geleneksel ürün adına örnek olarak, baklava, lokum, hoşmerim, pastırma vb. ürünler verilebilir.

Türkiye’de coğrafi işaret tescili bulunan 320 adet ürün bulunurken, 406 adet ürünün ise tescil başvuru süreci devam etmektedir.

### ***Coğrafi İşaretli Ürünlerin Temel Özellikleri***

Coğrafi işaretli ürünlerin temel özellikleri; belirli bir yöre kaynaklı olmaları, diğer bir deyişle yöresel ürün olarak kabul görmeleridir. Bir ürünün adı, ünü, kökeni sebebiyle, bulundukları yöreye has, yöre ile özdeşleşmiş ve bu yörenin coğrafi adıyla çağrılan doğal, tarihi ve kültürel derinliği olan ürünlerden biri olması coğrafi ürün olması için yeterli bir zemini oluşturmaktadır. Bulundukları yörelerde tipik, belli bir bilinirliğine ve tarihe sahip, çok kaliteli ve çoğunlukla o yöre ile bütünleşen bir üne sahip ürünler, coğrafi işaret alınması için uygun olan ürünler kategorisinde yer alır. Coğrafi işaretli ürünler; genelde halkımız tarafından çok iyi tanınan ürünler olarak şarküteride doğal hayatımız içinde yer alıyor. Örneğin; şarküterideki Osmaniye yer fıstığından, Kahramanmaraş dondurmasına, Antakya künefesinden, Kahramanmaraş biberine, tarhanasına kadar bir bölgeye gittiğinizde mutlaka tatmanız ya da görmeniz gereken ürünler olarak isimlendirilen çoğu ürün, coğrafi işaretli ürünlere örnek teşkil etmektedir.

### ***Coğrafi İşaret Tesciline Neden İhtiyaç Duyulur?***

#### ***Kimler Coğrafi İşaret Başvurusu Yapabilir?***

Coğrafi işaret; belirli bir coğrafyadan kaynaklanması nedeniyle belirli nitelikleriyle ün kazanmış ürünlerin “gerçek üreticileri” adına kayıt altına alınmasıdır. Tüketici bazında beklenen ve istenen kalitenin sürdürülebilirliğinin garanti edilmesidir. Coğrafi işaretin alınması ortak bir mülkiyet hakkı sağlar. Bu hakkın, sanki bir lisans hakkı verir gibi sözleşme yapılarak diğer üreticilere verilmesi söz konusu değildir. Tescil ettirene “rakipleri engelleme” veya “piyasa hâkimiyeti kurma” hakkı vermez. Coğrafi İşaret tescili yaptırılmasındaki asli ve tali işlevlerden bahsetmek faydalı olacaktır. Asli işlevler arasında; ayırt edicilik, coğrafi kaynak belirtmek (kökeninin mutlaka bir yere dayanması), üretim metodunu ve kaliteyi garanti etmek (tescil şartnamesi ile garanti altına alınır, denetimlerle sürdürülür), pazarlama aracı olmak yer alıyor.

Tali işlevler arasında; yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı desteklemek, geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korumak, biyo-çeşitliliği korumak, sürdürülebilir ve izlenebilir ürün kalitesi sağlamak, ürün taklitçiliği ile mücadele etmek, bölgenin tanıtımını sağlayarak turizme katkıda bulunmak (örneğin, Fransa ve İtalya’da şarap turları, Gıda Müzeleri vb.) yer alıyor. Coğrafi İşaret tescili; ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler (örneğin üretici birlikleri), tüketici dernekleri, konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları başvuruları ile yapılabilmektedir.

### ***Coğrafi İşaret Kullanım Hakkına Sahip Olmanın Avantajları***

Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip olunarak; özellikleri bir yöreden, bilgi ve beceriden (know-how) kaynaklanan bir coğrafi adı, sahte ve taklitlerine karşı korumak hedeflenmiştir. Coğrafi işaretin kullanımı ile tarımsal üretimde çeşitliliği teşvik etmek, öz varlığı korumak ve kırsal kalkınmayı sağlamak, çiftçi gelirlerini yükseltmek, özgün ürünleri geliştirmek, tüketicileri ürünlerin kökeni ile ilgili bilgilendirmek ve kırsal nüfusu yerinde tutmayı sağlamak gibi pek çok avantaj da elde edilebilecektir. Ülkemizde TPE tarafından verilen bu tescil, bölgelerine özgü olan ürünlerin korunmasını sağlıyor. Aynı zamanda, coğrafi tescil ile ürün, haksız rekabete karşı korunmaktadır. Antakya’da sürk peyniri üretip adına “Ezine peyniri” diyemiyorsunuz çünkü çok önemli yasal yaptırımları var. Tescil ile katma değer ve istihdam yaratılıyor, üretici gelirleri yükseliyor, kırsal nüfus yerinde tutuluyor, tarımsal üretimin çeşitliliği teşvik ediliyor ve özgün ürünlerin gelişmesi sağlanmaktadır. Coğrafi işaretler; kırsal kalkınmanın gerçekleştirilmesinde de çok önemli rol oynamaktadır ve bu sayede yörelerimize ve öz varlığımızı oluşturan ürünlerine sahip çıkabilmeyi başarmaktayız.

### ***Coğrafi İşaretli Ürünlerin Katkıları***

Coğrafi işaretlerin etki alanı değerlendirildiğinde, gastro-turizm, kırsal turizm, agro-turizm, kırsal kalkınma, ekosisteme saygı, sağlıklı yaşam, kültürel mirasın korunması ve kültürel kent kimliğinin oluşturulması konularına katkı sağlayarak ürünün bulunduğu bölge ile büyük tanıtım ve farkındalık katkısı yaratmaktadır. Yöresel ürünlerimizin korunması, yaşatılması, üreticilerin harcadıkları emeğe eş oranda kar elde etmeleri, mevcut fırsatların katma değere dönüştürülmesi, kırsal kalkınmanın desteklenmesi, toprağın değerlenmesi ve göçün önlenmesi, çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması için ülkemizde, devletin ilgili kurum ve kuruluşlarınca benimsenecek bir coğrafi işaret stratejisine ihtiyacı bulunmakta olup, 1995’ten bu yana, coğrafi işaret yoluyla güçlü bir koruma politikası sürdürmekte olup, denetim mekanizmalarının kurulması ile büyük katkılar sağlayacaktır.







# DOĞAKA

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI  
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

## *Hatay İli Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ürünleri*







## Hatay İli Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Coğrafi İşaret Tesciline Aday Potansiyel Ürünler



Antakya Künefesi, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın, 14.04.2006 tarihli başvurusu ile Antakya merkezi ve bağlı yerleşim birimleri ile coğrafi sınırlandırılmış bir mahreç işaretine sahip ürünümüzdür. Bunun yanı sıra, 2014 yılında Hatay Amanoslar Püren Balı, Hatay Carra (Testi) Peyniri, Hatay Cevizli Biberi, Hatay Halhalı Zeytini, Hatay Hurması, Hatay Karamani Zeytini, Hatay Künefe Peyniri, Hatay Sarı Haşebi Zeytini, Hatay Saurani Zeytini, Hatay Sürk Peyniri, Hatay Tuzlu Yoğurdu, Yayladağ Lokumu ürünlerinin başvuruları yapıldı. 2015 yılında ise; Hatay Akçay Şeker Portakalı, Hatay Defne Sabunu, Hatay Ney Kamışı, Kırıkhan Havucu, Kırıkhan Nar Ekşisi ürünlerinin başvuruları yapılmış ve süreçleri devam etmektedir. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı ve ilgili kurumlar işbirliğinde Defne Meyvesi Yağı, Künefe Peyniri ve Tuzlu Yoğurt ürünlerinin tescil başvurusu hazırlık süreci devam etmektedir. Ayrıca Antakya Künefesinin Avrupa Birliği Komisyonu nezdinde (DOOR) coğrafi işaret tescilinin yapılmasına yönelik çalışmalar devam etmektedir.





## ***Hatay İpeği, İpek Böcekçiliği ve Kumaşı***

Başvuru No : C2017/046  
Tescil No : 248  
Başvuru Tarihi : 18.05.2017  
Tescil Tarihi : 30.11.2017  
Ürünün Adı : Hatay İpeği  
Başvuru Yapan : Hatay Büyükşehir  
Belediyesi

**A**nadolu'da ipek denilince ilk akla gelen yerler Bursa ve Hatay'dır. Hatay'da ipekçiliğin geçmişi çok eski zamanlara dayanır. Eskiden Hatay'da ipek üretimi kutsal bir ayin gibi yapılmış. Serin bir ortamda, rutubetsiz ve temiz bir kap içinde saklanan tohumlar, baharın gelişi manasına gelen Hıdrellez haftasında beyaz bir bez içine konulup gülfidanına asılmış. Tohumlardan oluşan kozalar daha sonra kaynar su dolu büyük kazanlara atılır. Kozayı oluşturan incecik ipek ağlar, sıcak suyun etkisiyle tel tel açılır. Bir süpürge yardımıyla kozaların uçları belirlenip çıkırığa bağlanır. 25-30 civarı koza aynı işlemle sarılır ve çıkırık döndükçe ham ipek kendini göstermeye başlar. Bu incecik ipekler geleneksel yöntemle, el gücüyle döndürülen bir düzenek sayesinde sarılır. İşlem, kozanın içindeki ölü böcek açığa çıkıncaya kadar devam eder. Bir kozadan 1500 metre uzunluğunda incecik ip elde edilir. Hayli emek isteyen bu iş neticesinde, saatler sonra ancak iki kilogram ipek elde edilir. Ham ipek iplikler sarıldıktan sonra kuruması için bekletilir. Ham ipekler, istendiği takdirde kök boya ile boyanıp dokunarak renkli ipek kumaşlar elde edilebilir. Bu kumaşlardan gömlek, fular, elbise gibi çeşitli tekstil ürünleri elde edilir. Hatay'da, Defne ilçesine bağlı Harbiye, Gümüşgöze mahalleleri ile Samandağ ilçesinde üretilmektedir.





## Hatay İpeği Coğrafi İşareti

**Kullanım Biçimi:** HATAY İPEĞİ, MAHREÇ Coğrafi İşaret olarak tescil edilmiştir.

**Üretim Alanı:** Hatay il sınırları. Hatay il sınırlarında Hatay ipeği olarak belirtilen ürünün üretim şartları ve diğer temel özellikler dikkate alınarak Türkiye'nin her yerinde üretim alanı olabilir.

**HATAY İPEĞİ:** Hatay yöresinde yüzlerce yıldır üretilmekte olan Hatay ipeğinin, ipliğinin ve kumaşının elde edilme aşamaları, diğer ipek üretim yöntemlerinden farklılıkları ve hangi üretim koşulları altında gerçekleştirildiğinde "Hatay ipeği" olarak anılacağına dair açıklamalar aşağıda detaylı olarak verilmiştir. Bu kapsamda koza ucundan çekilen ipek ipliği ile kirman ile eğrilerek elde edilen ipek ipliği açıklanmış ve bu bölgede dokunan dört farklı kumaş hakkında tanımlamalar yapılmıştır. Son olarak bu kumaşlara yapılan terbiye (bitim) işlemleri açıklanmıştır. Bunun sonucunda %100 doğal ürünler kullanılarak üretilen ve yüzyıllardan beri bu bölgede yaşamakta olan ipekçilik zanaatkarlığının ürünü Hatay İpeği olarak Hatay Büyükşehir Belediyesi tarafından yapılan başvuru üzerine, Hatay ipeği kullanılarak dokunan kumaşlar dört farklı tipte sınıflandırılarak, elbiselik kumaş, sadakor gömleklik kumaş, kirman elbiselik kumaş, şal ve örtü kumaşı olarak "HATAY İPEĞİ" adı altında Türk Patent Enstitüsünden tarafından tescil edilmiştir.



1: Taş Ocağı

4: Makaralar (Gürgen Ağacı)

2: Bakır leğen

5: Değirmen

3: İplik kılavuzları (bakır veya alüminyum)

6: Çıkırık







## Buğday Sapı Örücülüğü

*H*atay'ın çeşitli bölgelerinde yaklaşık bir buçuk asırdır devam eden buğday sapı örücülüğü günümüzde de daha çok Altınözü ilçesinde yapılmaktadır. Ham maddesi buğday ve çavdar sapı olan buğday sapı örücülüğün diğer adı da cimem örücülüğüdür.

Cimem yapmak için hasat zamanı buğday sapı toplanıp başak ile boğum arasındaki kısmı kesilerek temizlenir. Daha sonra kök boya, toz boya ve kırılmaması için balmumu kullanılarak kaynatılır. Kaynattıktan sonra kurumaması için güneşte serilir. Örmeye başlanıldığında şekil alması için bir daha ıslatılır. Bu ürünlerden genellikle cimem, tepsi, çanta, çerezlik, ikram sepeti ve nihale yapılır.

Günümüzde buğday sapı örücülüğü ile elde edilen ürünler daha çok evlenen kızların çeyizlerinde ve turistik malzeme olarak el sanatlarında yerini almıştır.

Altınözü ilçesine bağlı Altınkaya Mahallesi başta olmak üzere Antakya'nın birçok yerinde yapılmaktadır.



## Defne Sabunu

*H*ar ya da Gar sabunu da denilen, yapımında zeytinyağı ve defne yağı karışımı kullanılan doğal bir sabun çeşididir. Defne sabununun temel maddesi defne yağıdır, o da defne ağacının meyvesinden elde edilir.

Defne sabunu içindeki defne yağı ne kadar çoksa o kadar kaliteli olur. Kırmızı üzüme benzeyen defne meyvesi toplandıktan sonra kazanlarda suyunu çekene kadar kaynatılır. Daha sonra telli tokmaklarda bu meyvelerin çekirdekleri kabuktan ayrılncaya kadar dövülür. Daha sonra üzerine eklenen bir miktar su 100 derecede kaynatılır. Sonra meyvenin içindeki yağlar su yüzeyine çıkar. O yağ defne sabunu yapımında, kozmetik sektöründe kullanılır.

Sabun yapımı için bir de "köstük" adı verilen sabuncu sodası kullanılır. Bu madde, yağın katılaşıp sabun haline gelmesini sağlar. Sabun yapımında kullanılacak su mutlaka temiz olmalıdır. Bu hem sağlık hem de sabunun görünüşü için çok önemlidir. Temiz su köstüğün içindeki zararlı maddeleri alır, kalan maddeler de sabunu katılaştırır. Katılaştıran sabun kalıplara dökülerek kesilir ve böylece sabun kullanılmaya hazır hale gelir. Hatay'ın Defne, Samandağ ve Merkez ilçelerinde üretilmektedir.

Başvuru No : C2017/020  
Tescil No : 219  
Başvuru Tarihi : 23.03.2017  
Tescil Tarihi : 16.10.2017  
Ürünün Adı : Hatay Defne Sabunu  
Başvuru Yapan : T.C. Samandağ  
Kaymakamlığı







## Ahşap Oyma

Oymacılık, ağaç, taş vb. cisimlerin yüzeylerini çeşitli araçlar yardımıyla keserek veya yontarak işleme sanatıdır. Bu işlerle uğraşan sanatçıya ise oymacı denir. Ağaç veya ahşap oymacılığı sanatı insanın kendini ifade etmek için kullandığı sanatlardan biridir. Kolay işlendiği için daha çok ıhlamur ağacı, gürgen, köknar ve ceviz ağacı tercih ediliyor. Ağacın kuru ve fırınlanmış olması onun uzun zamana karşı dayanaklılığını ölçüsüdür.

Ahşap oyma sanatında; düz satırlı derin oyma, yuvarlak satırlı derin oyma, dantel görünümlü oyma, hatayi oyma, çiçek- kuş oyma gibi motifler bulunmaktadır. Yörede daha çok mimberler, rahleler, tavanlar, kapılar, pencereler, oyma bezemeleri, gömme dolap kapıları takı kutuları gibi öne çıkan oymacılık örnekleri görülür.

Eskitme yöntemi uygulanacak çalışmalar için genellikle damarlı ağaçlar seçilir. Her ağaç aynı biçimde yontulmaz çünkü her ağacın kendine özgü bir dokusu vardır. Kesme, oyma ve cilalama işi belirlenen ağacın cinsine göre farklı şekillerde yapılır.





## Ney Yapımı

Ney'in ana malzemesi kamıştır. Ney; sarı renkli, sert ve sık lifli kamıştan yapılır. Neylik kamış mutlaka dokuz boğum olmalı ve boğum aralıkları mümkün olduğunca birbirine yakın olmalıdır. Teknik olarak ney, dokuz boğum ve altısı önde olmak üzere yedi delikten oluşmaktadır. Dünyada Nil kıyıları dışında en kaliteli kamışların yetiştiği bölge Hatay'ın Samandağ ilçesi Asi Nehri kıyılarıdır. En iyi kamışların yetişmesi açısından çok uygun bir iklime sahip olan bölge, Ney çalgı aletinde hem ses kalitesinin yüksekliği hem düzgünlüğü hem de çap açısından kuvvetli olmasını sağladığı için tercih edilmektedir. Kamışlar toplandıktan sonra birkaç ay (bazen bir yıl) kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra ölçü ayarları yapılır.

Ney, hangi karar sesine uygunsa o kamış, o karar sesine göre kesilir. Ölçü ayarları yapıldıktan sonra matkap ve buna benzer özel delici aletlerle delikler açılır. Milim hesabı yapılarak açılan deliklerde hata olmamalıdır. Aksi takdirde seslerde kayma oluşabilir. Açılan perdeler zımparalanır ve hafifçe yağlanır. Ney'in parazvânesi ve başpâresi takılır. Parazvâne parlatma aracıyla parlatılır. Kamışın her iki tarafına yerleştirilen parazvâne, kamıştaki aşınmayı ya da olası bir çatlamayı önlemek amacıyla takılır. Daha sonra başpâre takılır. Başpâre gerek temiz ses elde etme gerekse dudaklarda olası bir yırtılmayı önlemek için takılır. Daha sonra Ney yapım ustası neyin ses ayarını (akortlama) yapar. Ayar tutmamışsa milim hesabı yapılarak kamıştan bir parça kesilir ve seslere tekrar bakılır. Daha çok Antakya ilçesinde üretilmektedir.



## Taş ve Mozaik İşlemeciliği



Taş kimyası ve fiziki durumu değişiklik gösteren ve rengini içindeki maden oksit ve tuzlardan alan çeşitli minerallerden oluşan doğal katı maddelere denir. İnsanoğlu var olduğundan günümüze kadar hayatının birçok aşamasında taş ile iç içe olmuştur. İnsanoğlu taşı ilk başlarda temel gereksinimini olan koruyucu silah şeklinde kullanmıştır.

Daha sonra ihtiyaç alanları genişledikçe gereksinimler çeşitlenmiş taş farklı alanlarda da kullanılmaya başlanılmıştır. Günümüze kadar ulaşan takı süs eşyası ve heykeller gibi hammaddesi taştan oluşan ürünler bu işlerle uğraşan sanatçıların el becerileri ile bir sanat kolu meydana gelmiştir.

Günümüz Hatay'ın da taş işçiliği birkaç şekil almıştır. Bunlar kaba taş oymacılığı, heykeltçilik ve mozaiktir. Taş işçiliğinde ilk aşama heykelin hatlarını kabaca belirlemektir. Daha sonra değişik bıçaklarla en ince detaylar belirlenir. Son olarak da perdelama işlemi yapılır. Hatay'ın Defne, Samandağ ve Merkez ilçelerinde üretilmektedir.





## Sepet Örucülüğü

**S**epet ağaç dalları, sazlık otlar, bataklık kamışlarının odunlaşmış kısımlarından elde edilen liflerden faydalanarak yapılan örgü sanatına denir. Örülen sepetin hangi amaçla kullanılacağı örgüsündeki malzeme kadar şeklini de belirler.

Günümüzde birçok sepet örme tekniği vardır. Eskiden daha çok bağ bahçe ve balıkçılıkta kullanılan sepetler ambalajlama tekniği çıkmasıyla eski özelliklerini kaybetmiştir.

Günümüzde ise daha çok lüks sepetçilik gelişmiştir. Hatay'ın Defne, Samandağ ve Merkez ilçelerinde üretilmektedir.

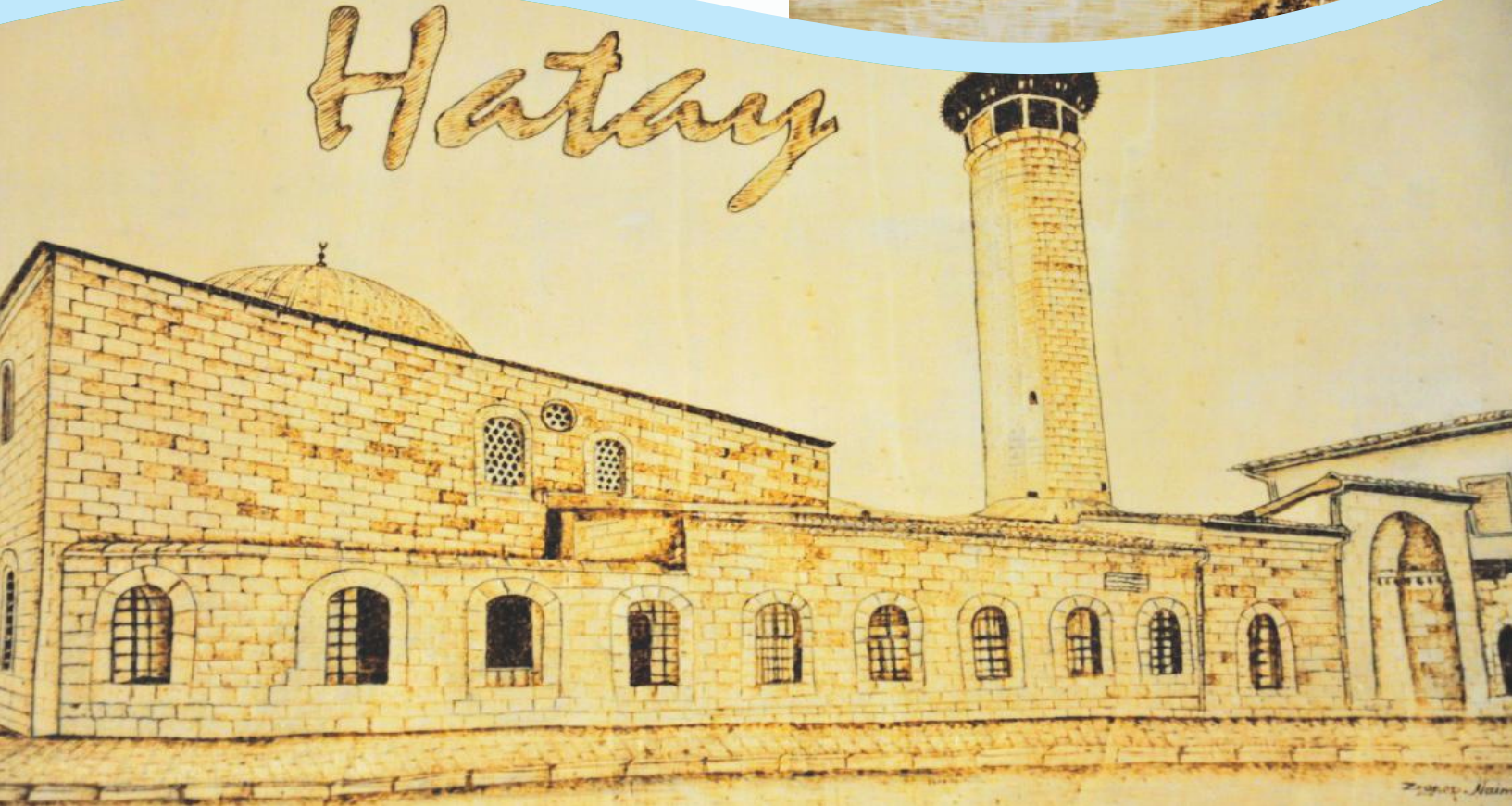




## Yakma Resim

*Yakma resim tekniği özellikle 19.yy'dan itibaren resim sanatında kullanılmaya başlanılmıştır.*

*Malzeme olarak kavak kontraplak ve dekorasyon havyasıdır.*







## Biberli Ekmek

1 kg un,  
 1 su bardağı taze çökelek,  
 1 yemek kaşığı biber salçası,  
 1 yemek kaşığı çörek otu,  
 1 adet soğan,  
 1 tutam zahter ve susam,  
 Tuz,  
 Yarım su bardağı, zeytinyağı

Malzemeler

**H**amur yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Soğan çok ince doğranarak içine çökelek, susam, çörek otu, zahter, biber salçası ve zeytinyağı katılarak ovalanır. Yeteri kadar tuz serpilir. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılır ve tahta zeminde el ile biraz açılır. Ortasına hazırlanan içten yeteri kadar konularak zeytinyağına sürülen el yardımı ile hamura yapıştırılarak açılır. Yeteri kadar açıldıktan sonra üzerine hafi f zeytinyağı gezdirilerek fırında veya tandırda pişirilir.



## Oruk

Köftenin İçi; 200 gr az yağlı kıyma,  
 1,5 su bardağı ince bulgur,  
 1 adet soğan,  
 Yarım kg yağsız sinirsiz köftelik et,  
 1 bardak yağ, 1 adet soğan,  
 1 kaşık un, Kimyon, Yarım su bardağı ceviz,  
 biber salçası veya Kırmızı Pul biber,  
 Maydanoz, Tuz, Yenibahar, Karabiber, Tuz,



**O**ncelikle köftenin iç hazırlanır. Soğan, maydanoz ve ceviz ince kıyılır. Kıyma yağda kavrulur ve doğranan soğan eklenir. Pembeleşinceye kadar kavrulan soğanlar ateşten alınır ve üzerine ceviz, maydanoz, karabiber ve yenibahar eklenerek karıştırılır. Köftenin dışı için kullanılan bulgur su ile ıslatılır. Soğanlar çok ince doğranır. Et dövülerek ya da kıyma makinesinde iyice çekilerek macun haline getirilir. Bulgurun içine biber salçası veya kırmızı pul biber, soğan ve baharatlar eklenir ve iyice yoğrularak kıyma makinesinden geçilir. Et ile bulgur karıştırılır, içine un yedirilerek dağılmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan yumurta kadar parça kopartılır ve mekik şeklinde içi işaret parmağı yardımıyla oyulur. Bu arada yapışmaması için el su ile ıslatılır. İçine hazırlanan köfte içi katılarak ağzı kapatılır. Kızdırılmış yağda kızartılarak sıcak servis yapılır. Fırında yüksek ateşte de pişirilebilir.



## Antakya Simidi

### Malzemeler

10 kg un,  
100 gr yaş maya,  
Su,



Antakya yöresine ait olan bu simit şekli sadece sabahları satılan bir simit çeşidi olup nisan aylarında sabah kahvaltısı olarak sokak satıcılarında ayranla beraber satılır. Un, su ve maya karıştırılıp sert bir hamur elde edilir ve mayalanması için 20 ile 25 dk hamur dinlendirilir. Sonra 80 gr lık parçalar alınarak fitillenir. Daha sonra ortası açık bir bukile yapılp susama batırılarak tahta pasalara dizilir. Sonra da iki el yardımı ile yaklaşık 20 cm. çapında daire oluşacak şekilde açılıp harlı yanan taş fırında pişirilip servis edilir. Günümüzde, önce sulandırılmış pekmez suyuna daha sonra susama batırılıp pişirilen ve yüzü hafif kırmızıya çalan simitler yapılmaktadır. Ancak orijinali beyaz olanıdır. Çoğu zaman da kimyonlu tuza batırılarak yenilir.

## Humus

### Malzemeler

2 çay bardağı tahin,  
2 adet limonun suyu,  
250 gram nohut,  
3 diş sarımsak, Zeytinyağı,  
Pul biber,  
Kimyon,



Nohut bir gece önceden ıslatılır. Düdüklü tencerede iyi pişinceye kadar haşlanır. Suyu süzülür. İnce delikli süzgeçten iki defa çekilir. Limonların suyu sıkılır. Sarımsak dövülür. Tahin, ezilip püre haline getirilmiş nohuda karıştırılıp tuz eklenir. Harmanladığınız bu karışımı bir tabağa yerleştirin ve üzerine kimyon, pul biber serpin üstüne zeytinyağı gezdirin. Son olarak üstü domates, turşu ve maydanozla süslenir.







## Abugannus

- 3 Patlıcan (Közlenmiş),
- 2 Domates (Közlenmiş),
- 2 Biber (Közlenmiş),
- 4 Diş Sarımsak,
- 1 Fincan Zeytinyağı,
- Az Miktarda Nar Ekşisi,

**Malzemeler**

**P**atlıcan, biber ve domates közlenir. Kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır. Ezilmiş sarımsak. Nar ekşisi. Zeytinyağı ve tuz eklenir ve karıştırılır. İçine sarımsak tuz konularak karıştırılır. Servis tabağına yayılarak servis yapılır. İsteyenler üzerine de nar ekşisi ve zeytinyağı dökerek tüketebilir.

## Antakya Kakesi



**Malzemeler**

- 1 kg un,
- 1 tatlı kaşığı şumra (rezene),
- 1 tatlı kaşığı çörek otu,
- 1 su bardağı zeytinyağı,
- 1 yemek kaşığı susam,

**U**n mayalanıp yoğrularak biraz katı bir hamur elde edilir ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır. Mayalı hamurdan cevizden az büyük parçalar kopartılarak, zeytinyağı ile yağlanmış düz zemin üzerine açılır. Üzerine, şumra, çörek otu ve susam serpilir. Hamur ele dolanarak helezon şekli verilir ve susama batırılır. Tepsinin tabanı bolca yağlanır. Şekil verilen hamurun üzerinde bolca yağlanarak hafif kızarıncaya kadar normal ısıda fırında pişirilir.



## Turunç Reçeli

### Malzemeler

10 adet Turunç Meyvesi,  
1 Kg Şeker,  
Çeyrek Limon,



**T**urunçlar iyice çeşme suyunda üflenerek yıkanır. İyice temizlenen turunçlar, rendelenir. Tam beyaz olmayacak şekilde dış yüzeyi rendelenen turunçlar üçgen şekilde portakal nasıl soyuyorsa öyle soyulur. İçlerini ayıkladıktan sonra tencere içerisine koyulan suya kabuklar atılır. 15 dakika normal ateşte kaynatılır. Suyu süzerek, parçaları yuvarlayarak iğne ile ipe saplanır. 4-6 gün boyunca su içerisinde kalacak şekilde ve günde en az 4 defa suyunu değiştirilir. Buradaki Amaç turuncun acılığını gidermek 4 veya 6 gün sonra tatlanan, kabuklar çıkarılır. 2 bardak Su tencereye dökülür, turunç kabukları içerisine koyulur, üzerine 1 kg şeker dökülür. İnce ateşte iyice pişmesi beklenilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra servise hazır olur.

## Kabak Tatlısı

### Malzemeler

2,5 kg Antakya kabağı (balkabağı),  
Kireçli Su için: 300 gram (bir kase)  
sönmemiş kireç, 4 litre su,  
Şerbeti İçin: 6 su bardağı şeker,  
7 su bardağı su,  
1 tatlı kaşığı limon tuzu,

**S**önmemiş kireç derin bir kaba alınır ve üzerine 4 litre suyu aktarılır. Suda bekletilen sönmemiş kireç üzerinde tabaka oluşmuş ve kireci dibe çökmüş olacak. Günün sonunda bu su bulandırmadan başka bir kaba alınır. Balkabağı soyulup çekirdekleri temizlenir ve karpuz dilimleri gibi dilimlenir. Kabaklar kireçten arındırılmış suya batırılır. Kabaklar 18 saat bu suda bekletilir kabakların dış yüzeyinin sertleşmesi ve kabakların berraklaşıp şeffaflaşması için bu süre önemli. Bu süre dolduktan sonra kabaklar sudan çıkarılır ve tek tek kabaklar temiz suda iyice yıkanır. Yıkanan kabaklar bir sat temiz suda bekletilir. Kabaklar kürdanla bir kaç yerden delinir. Başka bir tencereye şeker ve su eklenir ve 5 dakika kadar kaynatılır. Ilıyan şerbetin içine kabaklar koyulur ve ocağa alınır kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altı kısılır ve 2,5 saat kadar kaynatılır. Ocaktan almaya yakın limon tuzunu eklenir bir taşım daha kaynatılır. Şerbetten çıkarılan bal kabaklar cam bir servis tabağına alınır isteğe göre dilimlenir ve soğuyunca üzerine tahin ve ceviz ile süslenip servis edilir.





## Peynirli Un Helvası



### Malzemeler

1 kg. taze peynir  
(keçi sütünden yapılmış),  
750 gr. Şeker,  
300 gr. Un,

**K**enarlı geniş bir kapta uzunca doğranmış peynir, hafif ateşte tahta kaşıkla yağ çıkıncaya kadar bastırılarak karıştırılır. Azar azar un ilave ederek peynire yedirilir. Sonra şeker yavaş yavaş karıştırılarak tümünü yedirdikten sonra demlenmeye bırakılır. İyice demlenen helva ateşten indirilir ve sıcak servis edilir.



## Künefe



### Malzemeler

1 kg künefe,  
600 gr tuzsuz  
künefelik peynir,  
250 gr tereyağı,  
Antep fıstığı,

Başvuru Tarihi : 14.04.2006  
Tescil Tarihi : 05.09.2018  
Başvuru No : C2016/006  
Tescil No : 101  
Ürünün Adı : Antakya Künefesi  
Başvuru Yapan : Antakya Ticaret ve  
Sanayi Odası

**K**enarlı bir tepsi içerisine (künefe tepsisi) çiğ künefe konulur. Ortası açılarak içine tereyağı konulur. Kısık ateşte hafif pişirilerek yağ künefeye iyice yedirilir. İsteyen tepsiyi ateşe koymadan elle ovarak yağ künefeye yedirebilir. Bu işlem elle veya bir tahta kaşık yardımı ile yapılır. Hafif pişirilen ve yağlanan künefe ikiye ayrılır. Tepsi tereyağı ile güzelce yağlanır. Künefenin yarısı tepsiyi iyice yayılır ve bastırılır. Kalınlığı yarım ile bir cm. arasında değişmektedir. İsteğe göre ayarlanır. Üzerine tuzsuz künefelik peynirden güzelce serpilir. Peynirin üzeri ayrılan künefenin diğer yarısı ile güzelce kapatılır. Ateşin üzerinde her iki tarafı iyice kızarıncaya kadar çevrilir. Piştikten sonra indirilir.



## Tuzlu Yoğurt

### Malzemeler

Keçi Sütünden Yapılmış Yoğurt, Tuz,

Çak yakıldıktan sonra üzerine bakır leğen koyulur. Sonra yoğurt bakır leğene dökülür. Tahta kürekle yoğurt karıştırılır. Dibi tutmasın diye yoğurt sürekli karıştırılır. Yoğurt kaynamaya başlayınca tuz ilave edilir. Küçük kabarcıklar çoğalmaya başlayıp katılaşma olmaya başlayınca yoğurdun dinlendirilmesi için ateşten alınır. Dinlenme aşaması yaklaşık 3 saat sürer. Bu sırada yaklaşık 10 dakikada bir karıştırılır. Soğuma gerçekleştikten sonra tuzlu yoğurt saklama kaplarına alınır ve kışa kadar bekleyeceği serin ortamına kaldırılır.





## Sürk ve Sürk Salatası



### Malzemeler

2 adet sürk bezesi,  
3 domates,  
2 taze biber,  
1 baş soğan,  
Zeytinyağı,



Başvuru Tarihi : 06.09.2017  
Başvuru No : C2017/134  
Ürünün Adı : Antakya Küflü Sürkü  
Başvuru Yapan : Antakya Ticaret ve  
Sanayi Odası  
Coğrafi Sınır : Antakya / HATAY



**S**ürk salatası taze ve küflü sürkten olmak üzere iki türlü yapılmaktadır. Sürk bezesi alınır ve el ile irice parçalara ayrılır. Soğanlar ve çekirdeği çıkarılan biberler ince doğranır. Soğanlar ve biberler el ile ovulur. Kabuğu soyulmuş domatesler irice doğranarak bu karışıma eklenir. Üzerine arzu edildiği kadar zeytinyağı dökülür ve servis yapılır.

## Cara Peyniri

### Malzemeler

1 adet toprak testi,  
Taze çökelek,  
Ezme peynir,  
Çörek otu,  
Kekik, Tuz, Zeytinyağı,

**C**ökelekler alınır ve bez torbalara konulur. Suyu iyice süzdürülür. İçine çörek otu eklenir. Peynir olarak ezme peynir kullanılır. Buna da çörek otu eklenir. İsteyen kuru kekikte ekleyebilir. Hem çökelek hem de peynir iki ayrı büyük leğende tuz ile iyice harmanlanır. Her zerresine tuzun mutlaka nüfuz etmesi gerekir. Testiye sırayla bir kat peynir bir kata çökelek basılır. Bu basma işlemi çok önemlidir. Hiç hava boşluğu kalmamalıdır. Testinin ağız bezle bağlanır ve ters konularak suyunun çekilmesi için birkaç gün beklenir. Sonra testinin ağız kısmına tereyağı eritilip dökülür. Üzerini hamurla sıvanır. En üstü tülbentle kapatılıp testi ters bir biçim de bahçeye gömülür. Yaklaşık 6 ay toprağın içinde kalır. Çıkarıldıktan sonra tüketilir.



## Zeytinyağı



*H*atay'ın genelinde çıkarılan zeytinyağı daha çok Altınözü ilçesinde üretilmektedir.

## Nar Eksisi



*E*ylül ekim aylarında ağacından toplanan narlar bir tokmak yardımıyla nar taneleri bir leğen içine düşürülür. Düşürülen taneler daha sonra suyu çıksın diye sıkılır. Sıkılan nar suyu geniş bir leğene koyularak kaynatılmaya başlanır. Kaynayan nar suyu dökülmesin diye sık sık karıştırılır. Nar eksisi kıvamına gelince ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Daha sonra cam şişelere koyulup saklanır.







## Zeytin Salatası

### Malzemeler

Bir kâse kırma yeşil zeytin,  
1 adet domates,  
2 adet yeşil soğan,  
Yarım bağ maydanoz,  
Zeytinyağı, Nar ekişi,



*T*atlandırılmış yeşil zeytinin çekirdeği çıkartılır. Domateslerin kabukları soyularak ince doğranır. Aynı şekilde maydanoz ve soğanda doğranır. Zeytinlerin içine eklenir. Bol zeytinyağı ve nar ekşisi eklenerek karıştırılır. İsteyen süsleyerek servis yapar.

## Zahter Salatası

### Malzemeler

Bir tutam zahter,  
1 Baş Soğan (Taze veya Kuru),  
Yarım Bağ Maydanoz,  
Nar Ekşisi,  
Zeytinyağı, Tuz

*T*aze zahter iyice yıkanarak temizlenir. İnce ince doğranır ve tuz ile ovularak yeniden yıkanır ve suyu süzülür. İçine küçük doğranmış taze veya kuru soğan, maydanoz, domates ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır. İsteyenler nar ekşisi de ekleyebilir. Tuz serpilir. Tabaklara koyularak servis edilir.



## Patatesli Köfte



### Malzemeler

5 Çay Bardağı İnce Bulgur,  
3 Adet Patates,  
1 Adet Soğan,  
1 Yemek Kaşığı Salça,  
Kimyon,  
Tuz

**B**ulgur geniş bir tepsiye dökülür ve hafif sıcak su ile ıslatılarak yumuşaması beklenir. Patatesler haşlanır ve ezilir. Soğan kabuğu soyularak rendelenir. Soğan ve salça bulgura eklenerek yoğrulur. İçine arzu edildiği kadar kimyon, tuz ve ezilen patates eklenerek yeniden yoğrulmaya başlanır. Kıvama gelinceye kadar yoğrulan köftelere mekik şekli verilir ve maydanozla süslenir. Köfteler zeytinyağına batırılarak yenir. Bazıları nar ekşisi de kullanmaktadır.



## Peynir

**T**üm dünyada sevilerek tüketilen ve yüzlerce çeşidi bulunan peynir, yeterli ve dengeli beslenme düşünüldüğünde, önemi inkar edilemeyecek temel bir fermente süt ürünüdür. Peyniri besin olarak önemli yapan, içeriğindeki biyolojik değeri yüksek proteinlerdir. Kullanılan sütteki protein oranı, peynirin çeşidi ve işlenme metoduna bağlı olarak farklılık göstermektedir. Peynirler % 10 ila % 30 oranında protein içerebilirler. Çok çeşitli faktörlerce etkilenmekle ve kaynaktan kaynağa değişmekle birlikte insan vücudunun günlük 45-50 gram proteine ihtiyacı vardır. Bu miktarın yaklaşık yarısının hayvansal protein kaynaklarından karşılanması gereklidir.





## Cevizli Biber

### Malzemeler

5 Adet Kurutulmuş  
Kırmızı Biber,  
100 gr. Ceviz İçi,  
1 adet Soğan,  
Tuz, Kimyon.

**K**uru biberler sıcak suda yumuşayınca kadar bekletilir. İçindeki tohum ve damarlı kısımlar temizlenir. Biberler iyice dövülerek püre haline getirilir. İçine ince doğranmış soğan, kimyon ve tuz eklenerek iyice ezilir ve kıvama getirilir. İsteyen bütün malzemeyi robota koyarak çekebilir. Servis tabağına yayılarak servis yapılır.





## Tavuklu Firik Aş

1 Su Bardağı Firik,  
Yarım su Bardağı İri Bulgur,  
Yarım Su Bardağı Şehriye,  
Yeteri Kadar Et veya Tavuk Suyu,  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı,  
Karabiber, Tuz,

Malzemeler

Firik buğdayın başak haline geldiğinde sararmadan tanelerinin çıkartılması ile elde edilir. Sıcak tavuk veya et suyu geniş bir tencereye konur. Kaynadıktan sonra tuz, karabiber ve firik eklenir. Firiğin pişmesine yakın içine bulgur ve şehriye atılır. Suyunu çektirinceye kadar pişirilir ve ateşten alınır. Üzerine hafif yakılan tereyağı gezdirilerek dinlenmeye bırakılır. Arzu eden içine tavuk veya kırmızı et ekleyebilir. Sıcak servis yapılır.









# DOĞAKA

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI  
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

## *Kahramanmaraş İli Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ürünleri*







# Kahramanmaraş'ın Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünleri

## 1.İlimizin Tescilli Coğrafi İşaretleri:

- Maraş Biberi
- Andırın Tirşiği
- Maraş Tarhanası
- Çağlayancerit Cevizi
- Maraş Burma Bileziği
- Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı
- Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı
- Maraş File Nakışı
- Kahramanmaraş Yemenisi
- Maraş Sumak Ekşisi Akıtı
- Maraş Dondurması
- Maraş Çöreği





## 2. Başvuru Aşamasında Olan Ürünler

### a. İnceleme Sürecinde Olan Ürünler (14)

Kahramanmaraş'ın inceleme aşamasındaki ürünleri:

- Maraş Cevizi (Maraş 18),
- Göksun Redchief Elması,
- Göksun StarkrimsonDelicious,
- Andırın Kirazı,
- Maraş İşi,
- Maraş Urmudutu,
- Maraş Sarı Çeltik Pirinci,
- Maraş Abbas İnciri,
- Maraş Parmak Peyniri,
- Maraş Ravanda Şerbeti,
- Maraş Naturel Sızma Zeytinyağı,
- Maraş Fıstık Ezmesi



### c. Potansiyeli Olan Ürünler (26)

Kahramanmaraş'ın coğrafi işarete konu olabilecek potansiyel ürünleri:

- Maraş Ekşili Çorba,
- Maraş Samsası(Sucuk),
- Kabarcık Üzümlü,
- Maraş Çete Kıyafeti,
- Mahrabaşı Üzümlü,
- Maraş Paçası,
- Maraş Eliböğünde,
- Andız Pekmezi,
- Maraş Hıtası,
- Sultani Zeytini,
- Külek,
- Elbistan Çerezlik Ayçekirdeği,
- Maraş Et Kabağı,
- Afşin Koçovası Sarımsağı,
- Çaman(Çemen),
- Maraş Çullaması,
- Maraş Ekşili Kebabı,
- Pisik Omacı,
- Maraş İrişkiti,
- Ekşili Aya Sulusu,
- Çardak Ekmeği,
- Elbistan Lahanası,
- Maraş Bazlaması,
- Elbistan Yoğurtlu Pancar Çorbası,
- Maraş İğne Oyası





## Maraş Biberi

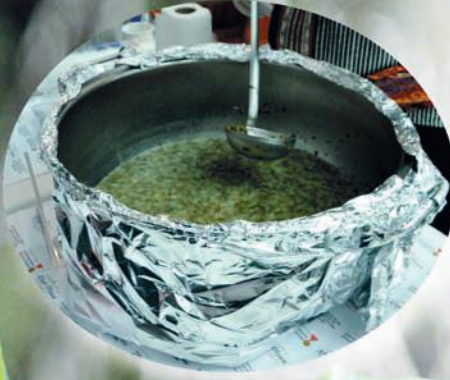
Başvuru No : C2001/024  
Tescil No : 43  
Başvuru Tarihi : 26.12.2001  
Tescil Tarihi : 14.04.2002  
Ürünün Adı : Maraş Biberi  
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası

**M**araş Biberi: Kahramanmaraş ilimizde ilk coğrafi işaret çalışması Maraş Biberi üzerine TPE tarafından Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2001 yılı içerisinde başlatılmış, ve bu kapsamda TPE tarafından 14.02.2002 yılında kırmızı biber menşe işareti olarak Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası üzerine tescillenmiştir. Kırmızı biber coğrafi işareti sınırları Kahramanmaraş işi başta olmak üzere Hatay, Gaziantep, Adıyaman, Şanlıurfa ve Kilis olarak belirlenmiştir.

Yine ayrıca, tescil başvurusunda Maraş biberinden elde edilecek ürünlerde tasniflenmiştir. Maraş biberinden acı kırmızı toz biber, acı kırmızı pul (yaprak) biber ve acı siyah pul (İsot) biber elde edilebileceği açıklanmıştır.



## Andırın Tırşığı



|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Tescil No             | : 172                                                             |
| Koruma Tarihi         | : 06.05.2010                                                      |
| Başvuru No            | : C2010/024                                                       |
| Başvuru Sahibi        | : Andırınlılar Eğitim Kültür,<br>Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği |
| Coğrafi İşaretin Adı  | : Andırın Tırşığı                                                 |
| Ürünün Adı            | : Tırşık                                                          |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç İşareti                                                  |
| Coğrafi Sınırı        | : Kahramanmaraş İli ve İlçeleri                                   |
| Kullanım Biçimi       | : Markalama                                                       |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

**A**ndırın Tırşığı yapımında kullanılan bitki, maki bitki örtüsünün oluşturduğu humuslu toprakta yetişen, özellikle yeryüzü kireç taşı kaplı alanda 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.

Tırşık'ın 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 arasındır.





## Maraş Tarhanası

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.

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| Başvuru No     | : C2010/050                        |
| Tescil No      | : 154                              |
| Başvuru Tarihi | : 29.09.2017                       |
| Koruma Tarihi  | : 27.07.2010                       |
| Ürünün Adı     | : Maraş Tarhanası                  |
| Başvuru Yapan  | : Kahramanmaraş<br>Ticaret Borsası |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

**M**araş 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.



**M**araş tarhanasının yapım şekli ayrıcalıklıdır ve ürüne özgündür. 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 probiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş tarhanası; sağlık, beslenme ve metabolik aktivite bakımından Kahramanmaraş ilinin tescillenen bir ürünü olan Maraş Tarhanası, Kahramanmaraş Ticaret Borsası tarafından başvurusu yapılan, TPE tarafından 29.07.2010 tarihinde tescillenen bir üründür.

Maraş Tarhanası mahreç işareti kapsamında değerlendirilmiş ve ürününün ayırt edici özellikleri bakımından birden fazla özellik belirlenmiştir. İlk ayırt edici özellik olarak ürünün yapım süreci belirtilmiştir. Maraş tarhanasının ülkemizde yapılan diğer tarhanalardan farklı olarak yapım işleminin çığ (çiğ) denen özel sazlıklardan yapılan sergiler üzerine serilerek yapıldığı ve son ürün olarak irili ufaklı kesitlerde cips görünümünde piyasaya arz edildiği bilinmektedir. Yine Maraş tarhanasının tüketim alışkanlığının diğer önemli ürün farkındalığı sunduğu hususuna değinilmiş ve bu bağlamda Maraş tarhanasının çok çeşitli tüketim şekillerinin (yarı kuru, firik halde, yağda ve fırında kızartılmış halde, çorba vb.) olduğu bildirilmiştir.





## Çağlayancerit Cevizi

|                        |                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------|
| Tescil No              | : 175                                               |
| Koruma Tarihi          | : 21.12.2011                                        |
| Başvuru No             | : C2012/010                                         |
| Coğrafi İşaretin Türü: | Menşe Adı                                           |
| Başvuru Sahibi         | : Çağlayancerit Ziraat Odası Başkanlığı             |
| Ürünün Adı             | : Ceviz                                             |
| Coğrafi İşaretin Adı   | : Çağlayancerit Cevizi                              |
| Kullanım Biçimi        | : Markalama                                         |
| Coğrafi Sınırları      | : Kahramanmaraş İli Çağlayancerit<br>Merkez İlçesi, |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

**Ç**ağlayancerit Cevizi, Kahramanmaraş İli'nin Çağlayancerit İlçesi'nin yerli çeşidi olup; dolgun gövdeli, ekstra irilikte, açık sarı iç renginde, yumuşak yapılı ve kolay kırılarak içi tüm olarak çıkarılabilen, antraknoza ve iç kurduna dayanıklı cevizdir. Erkek ve dişi çiçek oluşum zamanları birbirine yakın olduğundan meyve verimi yüksektir. Çiçeklenme Nisan-Mayısaylarında gerçekleşmektedir. Çağlayancerit Cevizinde ilk yapraklanma Mart ortasından Nisan başına kadardır. Yaprak Dökümü Kasım ve Aralık ayında gerçekleşmektedir.

### Bitkisel özellikleri

Kazık kök oluşumu görülür. Taban suyuna dikkat edilmelidir. Su tutan killi topraklarda ve aşırı kireçli topraklarda gelişimi düşüktür. Gövde kuvvetli gelişir, dallar yayvan bir taç yapısına sahiptir. Yan dal verimi %70-80'dir. Çağlayancerit Cevizi her yıl düzenli meyve verir. 7 yaşında meyve verimine başlamakta, 10-12 yaşında ekonomik olgunluğa erişmekte ve ortalama 1500 – 2000 adet ceviz vermektedir. Çiçeklenme özelliği: Yarı homogamy olup protogynyndir. Hasat tarihi: Nisan ve Mayıs aylarında Yetiştirilme olarak tavsiye edilen rakım aralığı: 750 -1500 m Boyu: 10 - 12 yaşında 8 – 10 m uzunluğa ulaşmaktadır. Taç yayvan gelişmektedir ve taç çevresi 15–20 m olabilmektedir.

### Bitkisel özellikleri

Kazık kök oluşumu görülür. Taban suyuna dikkat edilmelidir. Su tutan killi topraklarda ve aşırı kireçli topraklarda gelişimi düşüktür. Gövde kuvvetli gelişir, dallar yayvan bir taç yapısına sahiptir. Yan dal verimi %70-80'dir. Çağlayancerit Cevizi her yıl düzenli meyve verir. 7 yaşında meyve verimine başlamakta, 10-12 yaşında ekonomik olgunluğa erişmekte ve ortalama 1500 – 2000 adet ceviz vermektedir.



## Maraş Burması

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 06.07.2013 tarih ve 28699 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 26.09.2012 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Başvuru No : C2012/130  
 Tescil No : 182  
 Başvuru Tarihi: 26.09.2012  
 Tescil Tarihi : 26.06.2014  
 Marka Adı : Maraş Burma  
 Bileziği  
 Sahip Bilgileri : Kahramanmaraş Büyükşehir  
 Belediye Başkanlığı



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Değerli madenlerden biri olan altın ile yapılan ve 'Maraş Burma Bileziği' olarak adlandırılan takı, genellikle 22 ayar (916 milyem) altından yapılmakla birlikte ticari amaç doğrultusunda 18 ve 14 ayar, özel istek üzerine ise 925 ayar gümüş olarak üretilen bir bilezik çeşididir. Maraş Burma Bileziği tamamen elişine dayalı bir teknikle üretilmektedir. Ürünün en belirgin özelliklerinden birisi Kahramanmaraş'a özgü bir tasarım olmasıdır. Diğer belirgin özellikleri ise uzun süre özelliğini bozmadan kullanılabilmesi ve hiçbir burmada uygulanmayan inşaat çivisi kullanarak teknik geliştirilmiş olmasıdır.

### Üretim Metodu

Bu aşamada hamuru oluşturmak üzere çeşitli ingredientleri nüniform bir şekilde karıştırılması ve Maraş Burma Bileziği esas olarak örme işidir. Gerekli malzemeler, istenilen ağırlığa göre (50 gr, 75 gr, 100 gr ve 150 gr.) haddeden çekilmiş madeni altın olan tel; milimetresi telin mikronuna göre değişen, büyük boy yuvarlak inşaat çivileri (Bu çivilerin kalınlığı 5,50 mm ile 6 mm kalınlığındadır.); mengene; ahşap tokmak; 2 ile 3 cm eninde 30 cm uzunluğunda levhalardan oluşmaktadır. Verilen malzemelere göre elimizde bulunan 24 ayar saf altın külçe, katkı madeni olarak sertlik ve metalin kullanılabilirliğini arttırmak doğrultusunda genellikle bakır alaşımı ile istenilen 22 ayar altına düşürülür. Alaşımlandırılmış ve ayarı düşürülmüş olan altın, silindir ve elmas uçlu haddelerden daha sonra yuvarlatmak amacıyla geçirilerek tel haline getirilir. 50 gr burma bilezik için 145-150 mikron, 75 gr burma bilezik için 170-175 mikron, 100 gr burma bilezik için 195-200 mikron, 150 gr burma bilezik için 245-250 mikron kalınlığında tel çekilmektedir. Tel çekildikten sonra tavlama işlemine geçilmektedir. Hidroklorik aside yatırılarak kendi rengini alması sağlanır.

## Örme Aşaması

Örme işlemine geçerken, 50 cm boyunda 4 eşit tel mengene yardımıyla yan yana sıkıştırılarak sabitlenir. İşleme ilk telden başlanır. Sağ ilk baştaki tel sağa yatırılır. İkinci tel yukarı yatırılır, üçüncü tam tersi yönünde aşağı yatırılır. Soldaki en son tel ise sola yatırılır. Görünüş itibarı ile “+” işaretini referans alan bir görünüş ortaya çıkar. Bu işlemten sonra bir yardımcı eleman ile sağa ve sola yatırılmış olan teller üzerine birer tane inşaat çivisi yatay şekilde yaslatılır. Yardımcı eleman bu çivileri tutarken diğer örgüyü ören kişi işleme devam eder. Sağa yatırılmış olan tel, çivi üzerinden sola, sola yatırılmış telde çivi üzerinden sağa bükülür. Bükülmüş olan teller ahşap tokmakla vurularak düzeltilir. Sonrasında ortada kalan aşağı ve yukarı bükülmüş teller de üst üste gelmeyecek şekilde saat yönünde bükülerek tam tersine yatırılır. Tekrar tokmaklayarak düzeltme işlemine devam edilir. İkinci kata geçildiğinde yardımcı eleman, sağa ve sola yatırılmış olan tellerin üzerine tekrar çivileri koyarak modeli sabitler. Yapılan ilk işlem ikinci katta ve diğer katlarda da aynı şekilde kol ölçüsüne kadar (20-22 cm) devam eder. Ortalama 60 çivi kullanılarak yapılan örgünün kalıplama işlemine geçilir.

## Kalıplama Aşaması

Kalıplama aşaması, çeşitli kalınlıklarda kesilmiş demir levhalar ile yapılmaktadır. 2 cm eninde olmak üzere 4 farklı ölçüde demir levhalar, örgüden çıkarılmamış çivilerin boşluklarına yerleştirilerek sabitlenir. Levhalar, tokmak yardımı ile çiviler arasında kalan metali sıkıştırır. Tokmaklama işlemi, simetrik bir görünüş elde edene kadar aşamalı olarak devam eder. Çiviler yardımı ile oluşan halkaların yuvarlaklığı yine levhalar kullanılarak düzeltilir.

## Kilit Sistemi

Örgü ve kalıplama işlemi bittikten sonra kol ölçüsüne göre ayarlanan model bilezik malafalarında ahşap

tokmak ile ovalleştirilir. Kilit sisteminin kaynaklanacağı yerler çeşitli penseler yardımıyla eğme/bükme işlemi ile kaynağa hazır hale getirilir. 50 mikron levhadan kesilmiş kapak modeli bileziğe kaynaklanır. Tesviyesi yapılan kapak, kilit sistemine hazır hale getirilir. Ölçü doğrultusunda üç değişik boyda şarnel hazırlanıp, kaynak işlemine geçilir. Kilit sistemi hazırlandıktan sonra çeşitli kimyasallarla temizlenen ve doğal rengini kazanan bilezik, küçük çelik toplar yardımıyla çalışan maskal dolabına atılarak cilalanır.

## Denetleme

Ürünün ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda açıklanan özelliklere uygun olarak üretimin yapıp yapılmadığı konularında denetimler yapılacaktır. Denetleme Komisyonu; Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 üye, Adnan Menderes Üniversitesi Karacasu Meslek Yüksek Okulu Kuyumculuk ve Takı Tasarımı Bölümünden 1 üye ve Kahramanmaraş Mesleki Eğitim Merkezi Kuyumculuk Teknolojileri Bölümünden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşmaktadır. Denetleme, şikâyet ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapabilecek, rutin olarak da yılda en az iki defa yapılacak ve neticeleri raporlanacaktır.







|                      |                                       |
|----------------------|---------------------------------------|
| Tescil No            | : 300                                 |
| Tescil Tarihi        | : 22.12.2017                          |
| Başvuru No           | : C2016/079                           |
| Başvuru Tarihi       | : 19.09.2016                          |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı        |
| Başvuru Yapan        | : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi |
| Coğrafi Sınır        | : Kahramanmaraş                       |
| Kullanım Biçimi      | : Markalama                           |

## Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

**B**ıçak; kesme işleminde kullanılan, ağız çelik malzemeden sapı ise boynuz, şimşir ağacı ve fiber türü malzemelerden yapılan araçtır. Kahramanmaraş civarında yapılan ören yeri kazılarında ve merkeze bağlı Hartlap köyündeki incelemelerde Kahramanmaraş'ta bıçakçılığın Kahramanmaraş tarihi kadar eski olduğu yapımının halen Hartlap'ta sürdürüldüğü görülmektedir. Hartlaplı ustalar bıçak yapımında kendilerine has tekniklerini geleneksel olarak usta çırak ilişkisi içinde babadan oğula aktararak sürdürmektedirler. Sap kısmında kullanılan manda boynuzu, koçboynuzu, keçiboynuzu, şimşir ağacı geleneksel olarak işlenmektedir. Bunun yanında günümüzde fiber veya plastik malzemeler de sap üretiminde kullanılmaktadır. Bıçaklar kullanım alanlarına göre kurban bıçağı, meyve bıçağı, cep bıçağı, kasap bıçağı, döner bıçağı, mutfak bıçağı vb. şekil ve isimlerde üretilmektedir.

### Üretim Metodu

Hartlap'ta babadan oğula aktararak sürdürülen bıçak üretimi için tabakalar halinde ithal edilen çelik malzemeden, bıçak boyutuna göre şeritler kesilir. Ardından bıçağın türüne göre örs üzerinde dövülerek çeliğe şekil verilir. Şeklini alan çeliğe tekrar örs üzerinde dövme işlemi uygulanarak metal içinde bulunan karbonların sıkıştırılmasıyla keskinlik özelliği kazandırılır. Dövme işlemi sonrasında bıçağın sırt kısmı ve ağız kısmı taşlama veya çark taşı ile verilen motorlu makinede ağız işlemi ile düzeltilir ve inceltir. Bu işlem sırasında sürtünmeden dolayı ısınan metal, suya batırılarak ısıtılır ve ağız kısmının biraz daha inceltmesi için çarklı zımpara ile ağız tekrar zımparalanır. Metal üzerinde kalan parçacıklar ve yükseltirler mengeneyle sıkıştırılıp el eyesi ile düzeltilir ve aynı tezgâhta bıçağın üzerine ustanın veya müşterinin isteğine göre çelik uçla desen verilir. Desenleme sonrasında oluşan pürüzler yine el eyesi ile düzeltilir. Deseni de tamamlanan çelik bıçağın kesebilmesi için köz halindeki kömür içine tamamen gömülerek kızgın kor halini alması beklenir. Kor haline gelen bıçak alınarak soğuması için yavaş yavaş suya daldırılır ve keskinliği için gerekli suyu almış olur. Bu işlemle bıçağın formunda değişiklik meydana gelmişse bıçak tekrar el eyesi ve motorlu zımpara ile düzeltilir. Bu işlem sırasında bıçağın suyunun kaçmaması için bıçak ısındıkça suya daldırılır. Ardından motorlu cila tezgâhında cilalama ve parlatma yapılır. Hazırlanan bıçak metaline tercihe göre boynuz, ağaç veya fiber türü malzemeden sap tercih edilir. Sapı metale monte etmek için daha önce metalde bırakılan deliklere uygun şekilde sapta da delik açılır. Bu işlemden sonra çelik bıçak ve sap açılan deliklere tel takılarak birleştirilir. Telin yerinden çıkmaması ve daha sağlam olması için telin iki tarafına uygun perçinler takılıp ağız ile düzeltilir ve çekiç yardımıyla dövülerek kaynaştırma işlemi yapılır. Son olarak aslı demir madeni olan ve direkt topraktan çıkarılan biye taşında eğlenen bıçak teşhire hazır hale gelir. Bıçakçılığa; maden kömürü, çelik, maşa, örs, çekiç, çark, zımpara, pres, perçin, biye, ahşap, boynuz, fiber kullanılan araçlardır.



Başvuru No : C2016/085  
Tescil No : 305  
Başvuru Tarihi : 19.09.2016  
Tescil Tarihi : 26.12.2017  
Ürünün Adı : Kahramanmaraş  
Çeyiz Sandığı  
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş  
Büyükşehir Belediyesi

## Kahramanmaraş'ın Oyma Çeyiz Sandığı

**K**ahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi olarak el sanatlarımız ve Maraş yemeklerinin tescillenmesi için Türk Patent Enstitüsüne (TPE) 14 başvuru yaptı. Hartlap Bıçağının Kahramanmaraş adına tescillenmesinin ardından Oyma Çeyiz Sandığı da Kahramanmaraş adına tescillendi.

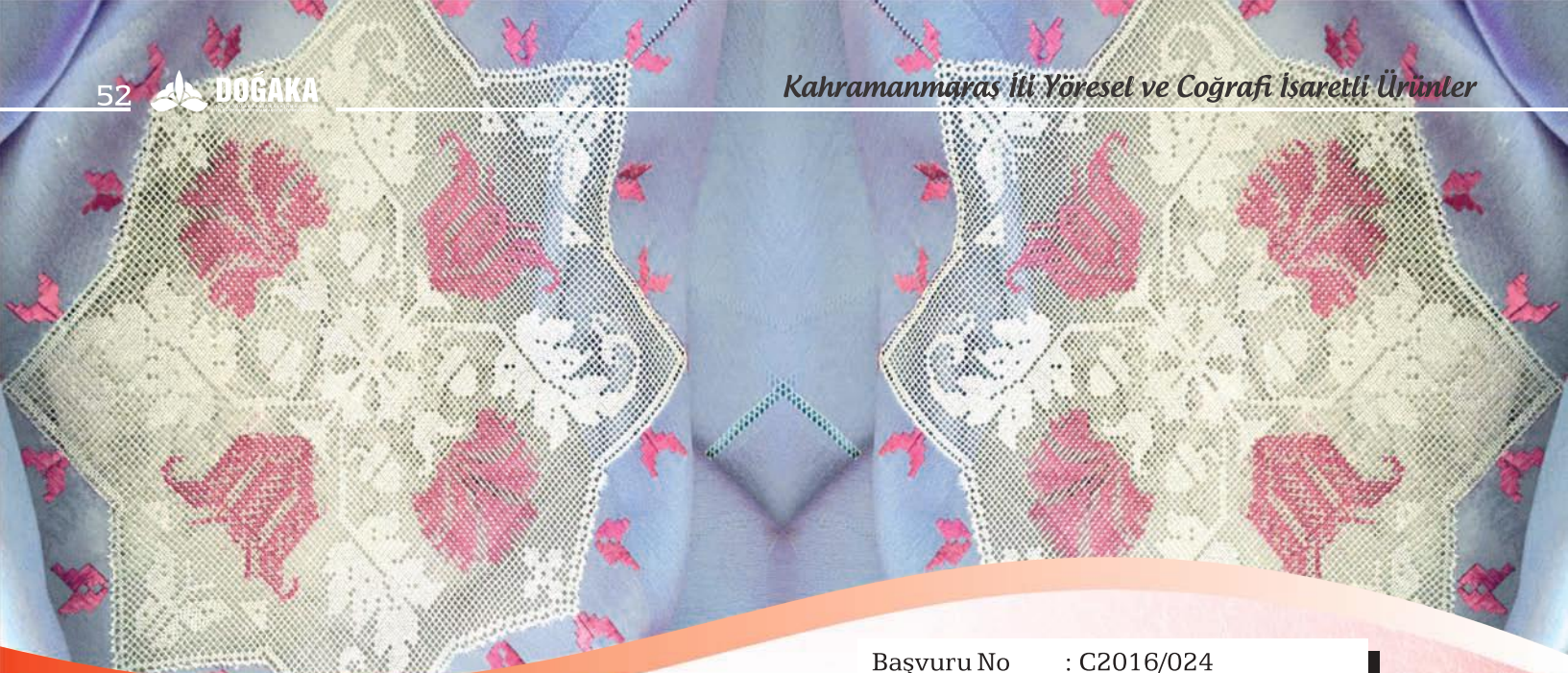
### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aile, Türklerde tarih boyunca önemli bir yere sahiptir. Göçebe ve yerleşik düzendeki yaşamlarında gelin alma-verme gelenekleri tarih boyunca önemli bir yer tutmuştur. Gelinin baba evinden getirdiği çeyiz göçebe kültüründe bohça ile taşınmıştır. Türklerin yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte bohçalar sandık ile taşınmış ve evlerimizin önemli bir görsel eşyası haline gelmiştir.

Kahramanmaraş ilinde üretilen oyma çeyiz sandıkları oyma el işlemesi ve malzemesi ile diğer yörelerden farklılaşmaktadır. Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı ceviz ağacından yapılır. Ceviz ağacının nemli (yaş) olmaması için ilk önce kurutulur. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı 4, 6 ve 8 köşeli ve genellikle 100-52-63 (uzunluk-genişlik-yükseklik) santimetre ebatlarda üretilir.

Kahramanmaraş'ta 1980'li yıllara kadar sandığın kenarlarını birleştirmede kırlangıçkuyruğu tekniği kullanılmıştır. Daha sonra makine ile birleştirme yapılmaya başlanmıştır. Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı üretiminde mercimek tutkalı denilen reçine ve kemik tozu karışımından yapılan tutkal kullanılır. Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı oyma motifleri ve şekilleri tarihsel olarak aşağıdaki gibidir ve oyma motifleri çeşitlilik gösterir.





## Kahramanmaraş File Nakışı

|                |                                          |
|----------------|------------------------------------------|
| Başvuru No     | : C2016/024                              |
| Tescil Tarihi  | : 10.04.2018                             |
| Tescil No      | : 341                                    |
| Başvuru Tarihi | : 21.04.2016                             |
| Marka Adı      | : Maraş File Nakışı                      |
| Ürünün Adı     | : Nakış                                  |
| Başvuru Yapan  | : Kahramanmaraş<br>Büyükşehir Belediyesi |

**K**ahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi olarak el sanatlarımız ve Maraş yemeklerinin tescillenmesi için Türk Patent Enstitüsüne (TPE) yaptığı 14 başvuru içerisinde yer alan Maraş File Nakışı da tescillendi.

### Ürününün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Maraş File Nakışı Kahramanmaraş ve ilçelerinde yaygın olarak yapılan, kültürümüzü yansıtan yöresel bir Türk Nakışdır. Maraş File Nakışı teknik olarak önce kumaşın sökülmesi sonra sökülen kumaşın işlenmesi ile oluşan tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür.

### Kumaşın Özelliği

Maraş File Nakışında kullanılan kumaşın dokuma ipliği ince ve ipekli olmalıdır. Mongol en çok tercih edilen ipekli kumaş türüdür. Eni ve boyu farklı kalınlıkta ipler dokunmuştur. Ende çok ince iplerle dokuma yapılmıştır. Bu yüzden kumaşa işleme yapmadan önce sökme işlemi yapılır. İkinci olarak da ipek demor kullanılır. Demor kumaşın en ve boy iplikleri eşit dokunmuştur. Denkli demor kumaşlar da kullanılır.





### **İşleme İpliği ve İğne Özelliği**

İşlemede kullanılan ipler parlak, sağlam, çok kalın olmayan saf ipek iplerdir. İpek ipler standart bükülmüş iki kattan oluşur. Bu katlar birbirinden ayrılarak tek kat halinde kullanılır. 1,5 cm boyunda ince iğne kullanılarak yapılan işlemin zarıflığı buna bağlıdır.

### **Desen Özelliği**

Tabiattan alınan çiçekler, yapraklar stilize edilerek desen olarak kullanılır. Geometrik desenler, stilize edilmiş (karakteri bozulmadan basitleştirilmiş desen) vazoda çiçek desenleri kullanılır. Desenler halk arasında işleyenlerin zevkine ve yaratıcılığına göre şekillenir.

### **İşleme Özelliği**

Maraş File Nakışı teknik olarak önce kumaşın

sökülmesi sonra sökülen kumaşın işlenmesi ile oluşan tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür.

Kullanılan kumaşlar çok ince olduğu için kumaşın tellerini saymak sökerken daha kolay olmaktadır. Bu yüzden de işleme yapmadan kumaşa sökme işlemi uygulanmıştır. Bu teknik sadece Maraş File Nakışında uygulanır. Maraş File Nakışı yatay ve dikey olmak üzere artı şeklinde temel teknik olarak iki aşamada işlenmektedir. Birinci işleme Maraş File Nakışı suyu ikinci işleme ise motifleri oluşturan mercimek ajuru ile oluşturulur. Bu işleme tekniği işin kolalı gibi görünmesini sağlamaktadır. Maraş File Nakışı görünüş olarak yakın yörelerdeki nakışlara benzetilse de kumaş sökümü, teknik ve işleme bakımından diğerlerinden farklı yöntemler kullanılmaktadır.





## **Kahramanmaraş Yemenisi**

**K**ahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığınca; el sanatlarımız ve Maraş yemeklerinin tescillenmesi için, Türk Patent Enstitü'süne yapılan 14 başvuru içinde Kahramanmaraş Yemenisi tescillenen bir ürün olarak yer almaktadır.

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Patenti almak için yaptığı başvurulardan Hartlap Bıçağı ve Oyma Çeyiz Sandığı'nın ardından Kahramanmaraş Yemenisi de "Türk Patent ve Marka Kurumu'nun" Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde yayınlanarak resmîyet kazandı.

Başvuru No : C2016/070  
Tescil No : 339  
Başvuru Tarihi : 19.09.2016  
Tescil Tarihi : 10.04.2018  
Ürünün Adı : Kahramanmaraş  
Yemenisi  
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş  
Büyükşehir Belediyesi



## Kahramanmaraş Sumak Ekşisi

**M**araş Sumak Ekşisi Akıtı; Sumak (*Rhus coriaria* L.), Antepfıstığıgiller (*Anacardiaceae*) ailesine bağlı *Rhus* cinsini içeren ülkemizde Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde doğal florada kendiliğinden yetişen bir bitkidir.

Genellikle meyveleri kurutulup öğütüldükten sonra baharat olarak kullanılmakta ve çeşitli yemeklere ekşi tat vermektedir. Türk mutfağının genel yapısında baharat ve lezzet artırıcı bileşenlerin sayısı sınırlı olmakla birlikte Doğu Akdeniz ve Güney bölgelerimizde çeşidin ve kullanım oranının arttığı görülmektedir. Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştiği yörelerin mutfaklarında yaygın olarak kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş mutfağında da özel bir kullanım yerine sahip ve simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle 'ekşi ahıtı' veya 'sumak akıtı') Temmuz sonu ile Eylül aylarında üretilmektedir. Sumak ekşisi akıtı yörede yemeklere, çorbalara ve salatalara katılarak, diğer yörelerden farklı tat ve lezzette gıda ürünleri üretmek amacıyla kullanılmaktadır. Özellikle Kahramanmaraş'a özgü ekşili çorba, dolma, kabak yemeği ve çeşitli salatalara ilave edilerek ürünlerin kendine has tat ve aroma oluşumuna katkı sağlamaktadır" denilerek bilgi verildi.



Başvuru No : C2016/083  
Tescil No : 343  
Başvuru Tarihi : 19.09.2016  
Tescil Tarihi : 13.06.2018  
Ürünün Adı : Maraş Sumak  
Ekşisi Akıtı  
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş  
Büyükşehir Belediyesi



Başvuru No : C2017/109  
Tesci Tarihi : 18.04.2018  
Tescil No : 344  
Başvuru Tarihi : 24.08.2017  
Marka Adı : Maraş Dondurması  
Ürünün Adı : Dondurma  
Başvuru Yapan : K.Maraş Ticaret ve Sanayi Odası

## Maraş Dondurması



**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:** Maraş Dondurması, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin sütleri ile salebin dondurma ustalarının mahir elleriyle yapılır. Maraş Dondurması, rivayete göre, Osmanlı döneminde, saraylarda "karsambaç" adı verilen bir tür buzlu tatlının uzantısı olarak keşfedilmiştir. Yörede Maraşlı Osman Ağa diye bilinen ve Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabancı orkide (salep) satan bir esnaf, bir gün satış bittikten sonra artan salebi, şeker ve süt karışımı olarak kara gömer. Ertesi gün baktığında, salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çeker; süt, salep ve şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görünce, farklı bir lezzet olduğunun farkına varır ve kendi çevresinde birçok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile "salepli karsambaç" olarak fazlası ile talep gören Maraş Dondurması doğmuş olur. Maraş Dondurması, Türkiye'de üretilen dondurmalar arasında, nispeten düşük hacim genişlemesi, kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması, özlü, biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürü, homojen parlak beyaz rengi, erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta (-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıkta) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesi ile farklılaşmaktadır. Bu lezzetli süt ürünü şehrin adı ile özdeşleşerek adeta sembolü haline gelmiş, Türk tatlı kültüründe çok önemli bir yer edinmiştir. Yapımında kullanılan keçi sütü ve salebin oluşturduğu farklı tat ve aroma yanında, Maraş Dondurmasını farklı kılan bir diğer özellik yapımında sarf edilmesi gereken ustalık ve beceridir.

Maraş Dondurması, kendine has özelliklerini ancak Kahramanmaraş yöresi içinde üretilen keçi sütü kullanıldığı takdirde kazanabilmektedir. Zira anılan keçi sütünün esas nitelik ve özellikleri Kahramanmaraş yöresine özgü doğal unsurlardan kaynaklanmaktadır. Maraş Dondurması sadece keçi sütü, salep ve şeker kullanılarak imal edilmektedir. Keçi sütü, salep ve şekerin taşınması gereken şartlar ise aşağıdaki gibidir;



**K**eçi Sütü: Keçi sütü, renginin – karoten ve karotenoidleri içermemesinden dolayı, beyaz olması ve toplam kuru madde bakımından zengin olması açısından Maraş Dondurması üretiminde çok önemlidir. Kahramanmaraş'ta üretilen keçi sütünü diğer dondurma türlerinin imalatında kullanılan keçi sütünden ayıran husus ise, Kahramanmaraş ili sınırları içinde el değmeden yetişmiş olan, flora açısından çok zengin kekik, keven, sümbül, çiğdem gibi çiçeklerle serbest dolaşarak beslenen keçilerden elde edilmesidir. Kahramanmaraş ili sınırları içindeki yaylalarda yetişen ve beslenen keçilerin sütü, Maraş Dondurması üretimi için uygun kıvam ve aromaya sahiptir. Anılan keçi sütünün kullanımı neticesinde Maraş Dondurması en az %4 oranında süt yağı içermektedir. Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen ve Maraş Dondurması üreticilerine süt temininde faydalanan tüm keçiler, küpeli ve Koyun Keçi Kayıt Sistemine (KKKS) kayıtlıdır.

**Salep:** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun salep kullanılır. Salep orkidelerinin yumrularının etken maddesi glikomannandır. Salep içerisinde, salebin elde edildiği orkidenin cinsine göre değişkenlik göstermek üzere ortalama %7 ila %61 aralığında glikomannan bulunur, bu madde süt içerisinde şişer ve viskoz bir çözelti oluşturur. Dondurmanın geç erime, katılık ve esneklik özelliğini bu madde sağlamaktadır. Salep, özellikle glikomannandan dolayı adeta bir harç maddesi gibi stabilizatör özelliği ile dondurmaya arzulanan yapı ve kitleyi (düzgün, özlü, homojen) vermesi, kısmen erimeyi geciktirmesi, yapım ve muhafazası sırasında büyük buz kristallerinin oluşumunu engellemesi bakımından dondurma yapımında önemli bir yere sahiptir. Stabilizasyon özelliğinin yanında salep, emülgatördür; yağı bağlar. Yağın bağlanmış olması da dondurmanın kıvamı açısından önemlidir. Maraş Dondurması ustası salebin iyisini bir tutamı suya tutup, baş ve işaret parmakları arasında süne oranına ve kıvamına göre ayırt edebilmektedir.

Genel olarak, Maraş Dondurması üretiminde uygulanan

salep oranı % 0,7 ila %8 aralığındadır. Kullanılan salebin oranı, elde edildiği orkidenin cinsine ve onunla bağlantılı olan stabilizatör özelliğine göre değişkenlik gösterir.

**Şeker:** Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılır. Genel olarak Maraş Dondurması üretiminde uygulanan şeker oranı %15 ila %22 aralığındadır.

**Üretim Metodu:** Keçi sütü üreticisinden temin edilen sütlerin soğuk zincir kırılmadan ve genel uygulamada sağımın üzerinden 4 saat geçmeden Maraş Dondurması üretim yerine (işletme olarak anılacaktır) ulaştırılması gerekmektedir. İşletmeye gelen keçi sütü ön filtreleme işleminden geçtikten sonra sütün pH'si analiz edilir, içerisinde su olup olmadığının tespiti yapılır. Maraş Dondurması yapımında %100 keçi sütü kullanılır. pH analizinden sonra üretim için miktarı belirlenen süt pastörizasyon işlemine alınır. Pastörizasyon işleminden sonra keçi sütü, kuru madde oranı en az %15 en fazla %20 olacak şekilde açık kazanda kaynatılarak ya da evaporatör yardımı ile koyulaştırılır.

Koyulaştırma işleminden sonra 40°C'ye kadar soğutulan süte şeker ilavesi yapılır ve sütün tekrar kaynaması sağlanır. Kaynayan süte salep ilave edilerek toplam kuru madde oranı en az %33 olana kadar 3 ila 5 dakika arasında kaynatma işlemine devam edilir.

Sıvı haldeki karışım tekrar pastörize edilerek 5°C ila 10°C arasında soğutulur. Pastörizasyon işlemi hem keçi sütüne hem Maraş Dondurması karışımına uygulanmaktadır. Soğutma işlemi sonrasında tanklara alınan Maraş Dondurması karışımı soğutucu makineler vasıtası ile yoğrulur. Yoğurma işlemi Maraş Dondurması karışımının içerdiği hava oranı en az %15 en çok %30, çıkış sıcaklığı ise -5°C ila -8°C olacak şekilde yapılır. Üretimi tamamlanan Maraş Dondurması makineden alınarak paketlenir. Paketlenen ürünler -40°C'deki tünellere bırakılarak ürünün merkez sıcaklığı -20°C ila -22°C olana kadar bekletilir. Bu işlemten sonra soğuk zincir kırılmadan depolara gönderilerek satışa hazır hale getirilir. Paketlenip satışa hazır hale getirilmiş olan Maraş Dondurması, -18°C ve/veya altındaki sıcaklıklarda 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir.





## *Maras Çöreği*

“Çörek içerik ve yapım tekniği itibarıyla ülkemizin farklı yörelerinde üretilip tüketilen gıdalardan biridir. Maras Çöreği ise yöresel bir gıda olup içerik ve yapılaş tekniği itibarı ile Kahramanmaraş’a özgü bir gıdadır. Maras Çöreği, özellikle Ramazan aylarında Kahramanmaraş insanı tarafından yoğun olarak yapıp tüketilmektedir. Önceleri sadece hane halkının tüketimi için bireysel olarak hazırlanan hamur, fırınlarda pişirilerek tüketilirdi. Daha sonra fırınlarda ve pastanelerde satılmaya başlandı. Kahramanmaraş’ta son 30 yıldan bu yana ticari olarak işletmelerde üretilip Kahramanmaraş insanının tüketimine sunulmaktadır. Çöreğin en önemli özelliği; taş fırında pişmesi, yivli gürgen merdane ile hamur bezelerinin açılması ve hamur bezelerinin merdane ile 15 cm açılmasıdır. Hamur bezeleri müşterilerin taleplerine göre daha küçük bezeler halinde de açılabilir.



|                |                                          |
|----------------|------------------------------------------|
| Başvuru No     | : C2016/089                              |
| Tescil No      | : 361                                    |
| Başvuru Tarihi | : 19.09.2016                             |
| Tescil Tarihi  | : 13.06.2018                             |
| Ürünün Adı     | : Maras Çöreği                           |
| Başvuru Yapan  | : Kahramanmaraş<br>Büyükşehir Belediyesi |





# DOĞAKA

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI  
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

## *Osmaniye İli Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ürünleri*







## Osmaniye Yer Fıstığı

Başvuru No : C2002/001  
 Tescil No : 54  
 Başvuru Tarihi : 07.02.2002  
 Tescil Tarihi : 18.06.2003  
 Ürünün Adı : Osmaniye  
 Yer Fıstığı  
 Başvuru Yapan : Osmaniye  
 Ticaret Borsası



**Kullanım Biçimi** : İşaretleme  
**Üretim Yeri** : Osmaniye İli Sınırları İçi

**Y**er fıstığı tohumlarında, % 40-60 oranında yağ, %20-30 oranında protein, %18 oranında karbonhidrat, vitaminler ve madensel maddeler içeren, özellikle yağ sanayi ve çerez yapımında, sağı, kuru ot ve kabuğu çeşitli şekillerde değerlendirilen bir baklagil bitkisidir. 32 türü tespit edilen yer fıstığının bir kısmı tek yıllık bir kısmı çok yıllıktır. Yer fıstığı meyvelerini toprak içerisinde oluşturan baklagillerden tek yıllık bir yağ bitkisidir. Türkiye’de verim dünya ortalamasının 2 katından daha fazladır.

### Biki Özellikleri

Yer fıstığı kazık köklü bir bitkisidir. Bir bitkiden 600-1000 adet çıkan çiçeğin % 60-75’i döllenerek ginaforları oluşturur. Bunların da % 8-13’ü toprak içine girerek meyve oluşur. Meyveler çiçeklenmeden yaklaşık 60 gün sonra oluşur. Meyve boğumları 1-4 dolayındadır. Kabuk oranı % 20-40 arasındadır. Meyve içinde 2-4 adet tohum oluşur. Tohumların 1000 dane ağırlığı 225-1160 gram arasında değişir. Kabuk kırışıklıkları derin, lifleri kısmen sıyrılmış, renkleri kremden açık kahverengiye kadar değişen, iri veya orta boyda, zayıf kabuk dokulu, tohum zarları açık kahverengiden koyu kahverengiye kadar değişen tipte yer fıstığıdır. Yer fıstığı ilimizle özdeşleşen simgesel bir üründür. Bir baklagil bitkisi olduğundan sulanabilen alanlarımızda ekim nöbetine girerek topraklarımızın iyileştirilmesinde önemli rol oynamaktadır. Yer fıstığı sapları ve kabukları da değerlendirilebilen çok değerli bir üründür. 127.000 dekar alanda 46.000 ton üretim ile Türkiye üretiminin %32’si, ticaretinin ve işlenmesinin %90’ı ilimizde gerçekleşmektedir. İlimizde tarıma dayalı sanayinin büyük bir bölümünü yer fıstığı işleyen tesisler oluşturmaktadır. İrili ufaklı yaklaşık 350 tesiste yer fıstığı ve ürünleri işlenmektedir. Bunlardan 41 adedi markalaşarak ambalajlı ürünler üretmekte, diğerleri kabuklu ve kabuksuz yarı mamul ürün üretmektedir. Bu tesislerde istihdam edilen 3500 aile geçimini sağlamaktadır.

Yer fıstığı ilimizin tarımsal ihraç ürünlerinden ikincisidir.



## **Ekim**

Toprak yapısında ve çeşide göre 75-90 cm sıra aralığında, 5-9 cm derine, 15-20 cm sıra üzerinde olacak şekilde ekilir. Bölgemizde 10 nisan- 20 Mayıs tarihlerinde birinci ürün olarak buğday hasadından sonra ikinci ürün olarak ekilir. Gelişmenin başlangıç dönemi 10-20 gün, vejetatif gelişme dönemi 25-35 gün, çiçeklenme dönemi 30-40 gün, ürün oluşum dönemi 30-35 gün ve hasat dönemi 10-20 gün şeklinde bölümlendirilir.

## **Tohumun Bileşimi**

Yer fıstığı tohumu, tohum kabuğu ile kaplanmış iki adet kotiledon ve bir adet embriyodan oluşur. Ağırlık esasına göre kotiledonlar yer fıstığı tohumunun ortalama % 93'ünü oluştururken bu oranlar tohum kabuğu ve embriyo için sırasıyla %4 ve %3 kadardır. Yer fıstığı tohumunun (gram/100 g) olarak kimyasal bileşimi en düşük, en yüksek ve ortalama olarak nem (3.9-13.2) 5.0, protein (21.0-36.4) 28,5, yağ (35,8-54,2) 47.5, selüloz (1.2-4.3) 2.3, kül (1.8- 3.1) 2.8, indirgen şekerler (0.1-0.3) 0.2, disakkarit şekerler (1.9-5.2) 4.5, nişasta (1.0-5.3) 4.0, pentozanlar (2.2-2.7) 2,5, azotsuz maddeler (6.0- 24.9) 13.3. Herhangi bir işleme tabi tutulmamış çiğ yer fıstığı tohumunda nem oranı % 5-7 arasında değişir. Kavrulma ile oran yaklaşık tutulmamış çiğ yer fıstığı tohumunda nem oranı % 5-7 arasında değişir. Kavrulma ile oran yaklaşık %2'ye düşürülürken küflenme yoluyla bozulmaları, bayatlamaları ve tadındaki acılaşma da önlenmiş olur. Kavrulmuş tohumun 100 g yenmesiyle yaklaşık 600 Kalori alınır. Yağ içeriği %50 civarındadır. Yer fıstığı yağının % 80'e yakın kısmını doymamış yağ asitleri oluşturur. Oleik ve linoleik asitler ise yer fıstığındaki doymamış yağ asitlerinin sırasıyla %45 ve %35'ini oluştururlar. %0.05 oranında tokoferol bulunması yer fıstığı yağının oksitlenmesiyle bozulmasını önlemeye yeterlidir. Yer fıstığı tohumunun kotiledonlarında yaklaşık %18 oranında karbonhidrat bulunur. Tohum kabuğundaki şekerlerin oranı %1 kadardır. Nişastanın oranı % 0.5 ile %5 arasında değişir. %4- %7 arasında değişen oranda sakkaroz (sofra şekeri) bulunur. Kabuğu temizlenmiş olan yer fıstığı tohumlarındaki selüloz oranı ise %2 civarındadır. Yer fıstığı tohumu %3 kül oranı içerir. 100 g'da Potasyum 680-890 mg, Kalsiyum 20-80 mg, Magnezyum 1-50 mg, Demir 2-100 mg, Bakır 1-30 mg, Alüminyum 100 mg, Nikel 3-8 mg. Bol miktarda riboflavin miktarlarında önemli bir değişim olmaz. Tohumundaki tiamin'in yaklaşık % 25'i tohum kabuğunda bulunur.

## **Kullanım Alanları**

İnsan beslemesinde yemeklik, yağ, çerez ve fıstık ezmesi şekillerde, yağ çıkarıldıktan sonra geriye kalan küspesi, kabuğu öğütülerek bitkinin yaprak ve sap kısımları ile yeşil yem ve kuru ot olarak hayvan beslenmesine kullanılmaktadır. Çok az miktar gıda sanayinde pasta, çikolata vb. yapımında kullanılır.

## **Denetimi**

Üretim, mevcut kanun ve yönetmeliklere göre, Osmaniye Ticaret Borsası, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Osmaniye Ziraat Odası Başkanlığı, TSE İl Mahalli Temsilciği'nden birer, üreticilerden iki uzman elemanın katılımı ile oluşturulacak komisyon tarafından yapılır.



## Osmaniye Karatepe Kilimleri

1972'de 16 köyün katılımı ile Karatepe Kilim Kooperatifi kurulmuştur. Zamanla 15 köy kilim dokumayı bırakmıştır. 1990'lı yıllarda kilim dokumayı sadece Karatepe Köyü sürdürmüştür. Köy, ürettiği kilimlerle de adını dünyaya duyurmuştur. Yıl içerisinde birçok yerli ve yabancı turist kafesi kooperatifin kilim evini ziyaret etmektedir. Kooperatif sayesinde bir yandan tarihi Karatepe Kilimlerinin tanıtımı yapılırken diğer taraftan yöreye istihdam sağlanmaktadır. Karatepe Kiliminin dünyada ünlenmesinin en büyük nedenlerinden biri ipliklerde kullanılan boyanın özelliği ve otantik desenler ile dokuyan genç kızların hayallerini desenlere yansıtmıştı. Karatepe Kilimlerini diğer kilimlerden ayıran en büyük özellik, ipliklerini ağaçların kökleri, yapraklar ve çiçeklerinden uzun süren zahmet sonucunda elde



edilen doğal kökboylarıyla boyanmasıdır. O nedenle Karatepe kiliminin güneşte rengi solmaz ve 100 yıllar geçtikçe de rengi daha canlılık kazanır. 100 yıllar öncesine ait motifler kilimlere işlenir ve bu sayede o motifler günümüze taşınır. Ayrıca dokuması da çok titiz bir şekilde yapılır ve 1 metrekare kilimin dokunması 6-7 günü bulabilir. Karatepe kilimleri olarak bilinen ürünler başta kilim olmak üzere, yolluk, seccade, heybe, paspas, çanta gibi kategorilerde ve sipariş üzerine de çeşitli tasarımlarda üretilmektedir. Günümüzde birçok Osmaniye'li bürokrat ve işadamları düzenlenen törenlerde konuklarına Karatepe Kiliminin en güzel örneklerini sunmakta, sevdiklerine memleketinden hediye götürmek birçok insan yine bu tarihi güzelliği tercih etmektedir. Karatepe Köyü'nün maharetli bayanları hem tarihi nakışları hem de tercihe göre modern desenleri ve figürleri kilimlere nakışlayarak bu ürünü Osmaniye'nin vazgeçilmezi haline getirmişlerdir.



**K**aratepe Kilimleri Osmaniye'ye 30 km. mesafede olup, doğusunda Düziçi ve Bahçe, batısında Kadirli ilçeleri bulunan Milli Parkı, Açık hava müzesi ve Aslantaş Barajı ile çevrili şirin bir köydür. Türkmenler, Yörükler ve Avşarlar besledikleri keçi, sığır, deve ve atların kıl ve derilerinden gerekli eşyalarını, elbiselerini vb. yaptılar. Geçimini tarımdan sağlayan halkın Milli Park ve Aslantaş Barajı'nın yapılması ile geçim kaynağı olan tarım alanlarında azalma oldu. Kadınlara iş sahası açmak ve kaybolmaya yüz tutan ata sanatı kilimciliği canlandırmak amacıyla Karatepe Kilim Kooperatifi doğdu. 1972 yılında kurulan Kooperatif; halı, kilim, battaniye, cicim ve sili üretmekte olup bir doğal boya atölyesi, dört adet boya fırını, bir adet dokuma atölyesi, yüz adet tezgâhı ve yirmi beş yataklı sosyal tesisi vardır.

Karatepe Kilimlerine olan yoğun ilgiden dolayı Kooperatifimiz tamamen kilim üretimine yönelmiştir. Karatepe Kilimleri % 100 yün ve doğal kök boyalarla dokunması nedeni ile tüm kilimlerden farklı olup 100 yıl önce dokunan Yörük, Türkmen ve Avşar obalarının dokuduğu kilimlerin boyası, motifi ve özelliği şu anda Karatepe Kilimlerinde mevcut olması ata yadigarı sanatın günümüze kadar özelliğini korumasına neden olmuştur. Türk köylü kadınının içten ve estetik duyguları, doğal zevki, özgün desen ve güzel renk armonileri ile dokunan kilimlerin yerli ve yabancı turistlerce büyük beğeni ve alıcı toplamasına Karatepe Kilimlerinin yurtda ve Dünyada tanınmasına vesile olmuştur.





## Ahşap Oymacılığı

İlimizde başta Kadirli Kızıyusuflu Köyü olmak üzere çeşitli ağaçlardan yöreye özgü figürler işlenerek müzik aletleri, süs eşyaları ve mutfak eşyaları yapılmaktadır. Dut ağacı, Karadal diye de bilinen Karacan ağacı ve Ardiç ağacı bağlama yapımında, köknar ağacı da keman yapımında kullanılmaktadır. Mutfak eşyaları ise Hartlap (sandal) ağacından yapılıyor. Ayrıca zeytin ve başka ağaçlardan yararlanıldığı oluyor. Yörede Karatepe Aslantaş Açık hava Müzesini ziyarete gelen yerli ve yabancı turistler bu ürünlere büyük ilgi gösteriyor. Özellikle kendine has rengi ve damarlı yapısı ile hartlap ağacından oyulan eşyalar çok beğeniliyor. Ahşap ustaları bu ağaçlara yörenin tarihi ve doğal güzelliklerini de işleyerek çok güzel eserler ortaya çıkarıyor. Yörede yetişen keklik gibi değerli kuşlar, tarihte yaşamış krallardan Assativata'nın heykelcikleri bunlardan bazıları. Ayrıca çeşitli mutfak eşyalarına da kuş figürleri işlenerek Osmaniye'nin bir Kuş Cenneti olduğu ahşaba yansıtılıyor. Müze girişinde sergilenen bu eserler Osmaniye'den güzel bir hatıra ile dönmek isteyenler için özel bir seçenek olarak karşımıza çıkmaktadır.







## Defne Yaprak

Osmaniye'de dağ köylülerinin önemli bir gelir kaynağı olan defne yaprağı zorlu hasat sürecinden sonra satışa sunulmaktadır. Kadirli ve Sumbas ilçelerine bağlı 6 köyde yaşayan vatandaşlar, dik yamaç ve kayalıklara tırmanarak defne yaprağı topluyorlar. At ve eşek sırtında toplama merkezlerine getirilen defneyaprakları kurutulduktan sonra gerek iç piyasa gerekse de yurt dışına pazarlanmak üzere İzmir'e gönderiliyor. Dünyada defneyaprağı ihtiyacının yüzde 90'ı Türkiye'den karşılanıyor. Kadirli ve Sumbas işletme sahasındaki 4000 hektarlık alanda hasat edilen

defne yaprağı köylüler açısından önemli gelir kaynağıdır. Defne Kadirli ve Sumbas ilçelerine bağlı Değirmendere, Koçlu, Tahta, Yeşilyayla, Yoğunoluk ve Kösepınarı köylerindeki 2 bin 500 köylüye gelir kapısı oluyor. Bu tür ürünler genellikle ihraç ediliyor. Türkiye'de bu yıl 300 bin ton üretim yapılması hedefleniyor. Bunun bu yıl 3 bin ton üretimi bölgemizden karşılanacak. Yörede önemli bir gelir kaynağı olan defneyaprağından köylülerimize 3 milyon lira gelir sağlanıyor. Köylülerimiz bir nevi bunu defne değil de define olarak değerlendiriyor.

## Toğga Çorbası

**T**okurova’da ve özellikle Osmaniye’de yazın soğuk, kışın sıcak olarak tüketilmektedir. Hem sıcak hem soğuk olarak tüketilmesi özelliği ile de toğga’nın yeri ayrıdır sofralarda. Orta Asya’dan Anadolu’ya gelen bir yemektir. Ayrıca günümüzde pek çok Türk devletinde de yapılmaktadır. Toğga, Anadolu’da çok sevilen bir yemek olduğundan pek çok merkezde olduğu gibi Osmaniye’imizde de geleneksel bir lezzet haline gelmiştir.

## Toğga Çorbası Malzemeler ve Yapılışı

**Y**oğurt, Su, Dövme, Un, Yumurta, Mevsimine göre yeşillik (Kışın ıspanak, yazın kekik ve nane vb.) Geleneksel şartlarda çorba küllenmiş bakır kazanlarda pişirilir. Günümüz şartlarında çelik tencerelerde de pişirilmektedir. Öncelikle kazanın yarısına kadar su konulur. Dövme ve nohut ilave edilerek pişmesi beklenir. Diğer taraftan yoğurt, un ve yumurtanın beyazı çırpılır. Nohut ve dövme piştikten sonra çırpılan karışım bakır kazana eklenir. Pişmesi beklenir. Çorba kaynayınca kadar karıştırılmalıdır. Pişmesine yakın mevsim yeşillikleri ilave edilir. Bir süre de bu şekilde kaynatıldıktan sonra çorba servise hazır hale gelir. Sıcak veya arzuya göre soğuk olarak tüketilebilir.



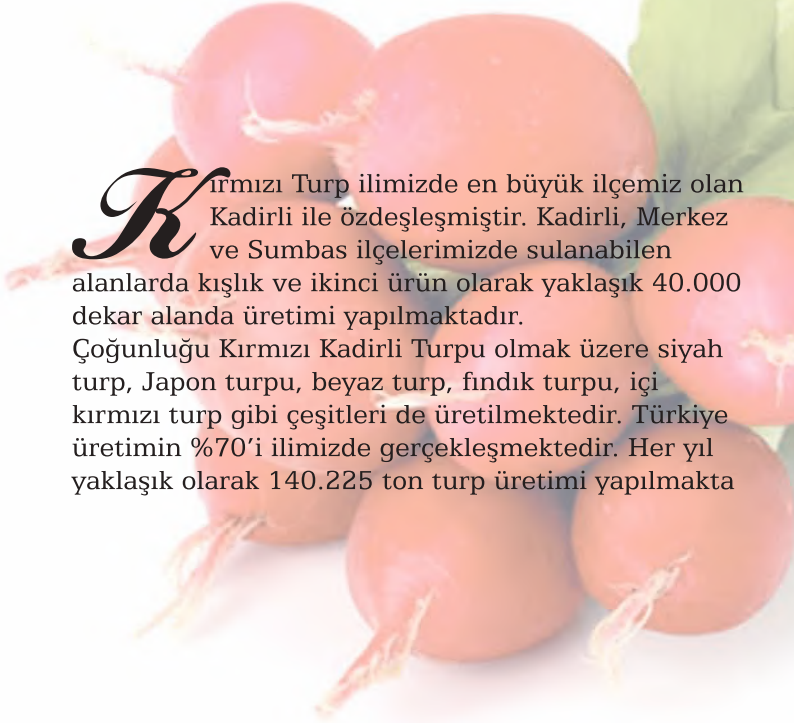




## *Kadirli Turpu*

**K**ırmızı Turp ilimizde en büyük ilçemiz olan Kadirli ile özdeşleşmiştir. Kadirli, Merkez ve Sumbas ilçelerimizde sulanabilen alanlarda kışlık ve ikinci ürün olarak yaklaşık 40.000 dekar alanda üretimi yapılmaktadır. Çoğunluğu Kırmızı Kadirli Turpu olmak üzere siyah turp, Japon turpu, beyaz turp, fındık turpu, içi kırmızı turp gibi çeşitleri de üretilmektedir. Türkiye üretimin %70'i ilimizde gerçekleşmektedir. Her yıl yaklaşık olarak 140.225 ton turp üretimi yapılmakta

ve tüm ülkeye pazarlanmaktadır. Turp yöre istihdamına da büyük katkı sağlamaktadır. Turpun tarımı ve pazarlanması sürecinde yılda yaklaşık 5000 kişiye istihdam sağlanmaktadır. Çoğu kadınlardan oluşan turp işçileri yıkama alanlarında renkli görüntüler ortaya çıkarmaktadır. Zamanla gelişen sektörde modern yıkama ve paketlenme tesislerinin kurulması, pazarlama ağını güçlendirmiş, ürün çeşitliliği sağlanmış bunlara paralel olarak kışlık sebze üretiminde de ciddi artışlar yaşanmıştır.



## Doğaka Koordinasyonunda Yürütülen Coğrafi İşaret Çalışmaları

Coğrafi İşaret belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağına atfedilebilen bir bölgeyi işaret eden sınaî mülkiyet hakkıdır. Coğrafi işaret tescili markalaşma ve katma değer artışı sağlayarak üretici ve tüketicilerin korunmasına, yerel üretime ve kırsal, bölge ekonomisine ve tanıtımına ve kültürel ve tarihi değerlerin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Ajansımız tarafından hazırlanan bölge planında TR63 Bölgesinin tarımsal üretim potansiyelinin katma değerini artırmak ve kırsalda ekonomik yapıyı güçlendirmek amacıyla coğrafi işaret çalışmalarının gerçekleştirilmesinin gerekliliği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda Ajansımız tarafından faaliyetlerinin çerçevesini belirleyen 2015 ve 2016 yılları çalışma programlarında coğrafi işaret çalışmalarına yönelik faaliyetlere yer verilmiştir.

2015 yılı içerisinde Hatay ilinde uluslararası coğrafi işaretler konferansı gerçekleştirilmiş ve coğrafi işaret tescili olarak markalaşma fırsatını yakalayan ulusal ve uluslararası örnekler değerlendirilerek, bölgemizde coğrafi işaretlerin önemine yönelik farkındalık çalışmaları gerçekleştirilmiştir.

Bununla birlikte Mustafa Kemal Üniversitesi ile işbirliği içerisinde Hatay ilinde coğrafi işaret tescili gerçekleştirilebilecek ürünler belirlenmiş ve bölgemizde yer alan kurumlar ile işbirliği içerisinde tescil çalışmalarına yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Söz konusu çalışmaların 2016 yılı içerisinde Kahramanmaraş ve Osmaniye illerine de yaygınlaştırılması planlanmaktadır. Ajansımız tarafından bölgemize özgü ürünlerde ulusal düzeyde coğrafi işaret tescil işlemlerinin gerçekleştirilmesine katkı sağlayarak bölgemizdeki tescil sayısının artırılmasına katkı sağlamanın yanı sıra Avrupa Birliği Komisyonuna yönelik başvuruların gerçekleştirilerek uluslararası düzeyde de bölgemizdeki ürünlerin markalaşmasını sağlamak hedeflenmektedir.

Ajansımız koordinasyonunda düzenlenen yöresel ve coğrafi işaretli ürünler etkinlikleri aşağıdaki gibidir:



## Doğaka, MKÜ ve YÜCiTA İşbirliğinde “Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı



**B**ölgemizin sahip olduğu yöresel ürünlerin tanıtılması, bölgemizdeki coğrafi işaretili ürünlerin ekonomik değerinin belirlenmesi ve bölgemizde coğrafi işaret tescili alınabilecek ürünlerin konunun uzmanları tarafından tespit edilmesi amacıyla düzenlenen uluslararası konferansımıza, TPE Marka Uzmanı Şenay DEMİRKAN DELİCE, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU, Fransa Epoisses Peyniri Sendikası Yöneticisi George RISOU, METRO Toptancı Market Yöneticisi Birol ULUSAN, MKÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Meclis Üyesi Süheyl BUDAK ve MKÜ Sosyal Antropoloji Bölümü Yrd. Doç. Dr. Kadriye ŞAHİN konuşmacı olarak katılım sağlayarak, bölgemiz ürünlerinin ayırt edici özelliklerinin ulusal ve uluslararası pazarda ekonomik değer kazanması adına sunumlarını hem konunun ilgililerine hem de kamu kurum ve kuruluşları yetkililerine iletme fırsatı buldular. Etkinlikte oturumlar eşliğinde sunumlar gerçekleşti. İlk oturumda; “Coğrafi İşaretlerde Türkiye Uygulamaları” oturumunda, Coğrafi İşaretlerde Yasal Düzenleme ve Ulusal Yönetişim, Coğrafi İşaretler Türkiye Uygulaması: Sorunlar ve Çözümler ve Türkiye’de Coğrafi İşaretili Ürünler ve METRO Deneyimi, “Coğrafi İşaretlerde Hatay Deneyimi”, “Coğrafi İşaretili Antakya Künefesi ve Değer Zinciri”, “TR63 DOĞAKA Bölgesi İllerinin Coğrafi İşaret Potansiyeli ve Kültürlerin Ayak İzleri: Hatay’da Coğrafi İşaretler” konulu sunumlara yer verildi. Son oturumda ise; “Coğrafi İşaretlerde Uluslararası Yönetişim ve Denetim” oturumunda, YÜciTA Başkanı Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU tarafından, Coğrafi İşaretlerde Yönetişim ve Denetim: Türkiye ve AB Mukayesesi yapılırken, Fransız konuşmacımız Georges RISOU tarafından “Coğrafi İşaretlerin Ürün Yönetişi ve Denetimi, Fransa Epoisses Peyniri Örneği” sunumu yapılırken, İtalyan konuşmacımız Leo BERTOZZI tarafından ise “Coğrafi İşaretlere Uluslararası Bir Bakış: İtalya Parmesan Konsorsiyumu Peyniri Örneği” konulu sunum, konunun ilgililerine sunuldu. Ayrıca, 2015 yılı için, DOĞAKA tarafından, bölgemizle özdeşleşmiş ürünlerin coğrafi işaret tescilini gerçekleştirerek; bölge ekonomisine ve tanıtımına katkı sağlanması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda Mustafa Kemal Üniversitesi işbirliğinde, bölgemizde öne çıkan ürünlerin tespiti, başvuru sürecinde tamamlanması gereken belgeler, her bir ürün için gerçekleştirilmesi gereken analizler ve toplam tahmini maliyetler üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Bundan sonraki aşamada, ilimizde yer alan kuruluşlarla bir toplantı gerçekleştirilecek ve bir işbirliği protokolünün imzalanması; devamında ise öne çıkan ürünlerde tescil başvurularının gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir.

## Coğrafi İşaret Tescili ve İşbirliği Protokolü İmza Töreni



**B** elirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla Hatay ile özdeşleşmiş ürünlerde, Türk Patent Enstitüsüne (TPE) Coğrafi İşaret Tescil başvurularının gerçekleştirilerek yöresel ürünlerin bölgeye ekonomik katkısının artırılması, kültürel mirasın korunması ve söz konusu ürünler vasıtasıyla bölge tanıtımına katkıda bulunulması amacıyla "Coğrafi İşaret Tescili ve İşbirliği Protokolü" oluşturulmuştur. Hatay Büyükşehir Belediyesi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Antakya Ticaret Borsası, Hatay Defne ve Tıbbi Aromatik Bitkiler Derneği ile Ajansımız arasında coğrafi işaret tescil çalışmalarının başlatılmasına yönelik işbirliği protokolü 1 Ekim 2015 tarihinde Mustafa Kemal Üniversitesinde imzalanmıştır.

## Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Gerçekleştirilecek Ürünler Belirleme Toplantısı

**2** 4 Nisan 2014 tarihinde Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörlük Toplantı Salonunda Hatay İlinde Coğrafi İşaret Tescil başvurusu yapılabilecek ürünlerin belirlenmesine yönelik bir toplantı gerçekleştirildi. Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü Sn. Hasan KAYA, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Hikmet ÇİNÇİN, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri Sn. Onur YILDIZ ile Hatay Büyükşehir Belediyesi, Hatay İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü temsilcileri ve Mustafa Kemal Üniversitesinden akademisyenlerin katıldığı toplantı sonucunda; Mustafa Kemal Üniversitesi ile Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansının koordinasyonunda başta Hatay Tuzlu Yoğurdu ve Sürk Peyniri olmak üzere birçok üründe Coğrafi İşaret Tescil başvuru sürecinin başlatılması kararlaştırıldı.





# DOĞAKA Koordinasyonu, Bölgemiz Ticaret ve Sanayi Odaları ile İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri İşbirliğinde “YÖREX 2017 Yöresel Ürünler Fuarı” Katılımı



**S**izin oraların nesi meşhur?' sloganıyla bu yıl 8'ncisi düzenlenen YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı, Antalya Expo Center Uluslararası Fuar Merkezi'nde, toplamda 20 üretici firma ve yöresel el sanatçısının değerli katılımlarıyla düzenlenen YÖREX 2017 Yöresel Ürünler Fuarı, kapılarını yöresel ve coğrafi işaretili ürün üreticilerine kapılarını açtı. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin (TOBB) desteği ve Antalya Ticaret Borsası'nın (ATB) organizasyonu ile düzenlenen YÖREX 2017 Yöresel Ürünler Fuarı, 13 Eylül 2017 Çarşamba günü Antalya Uluslararası Fuar Merkezi'nde ülkemiz illerinden bölgelerini tanıtmaya ve yöresel ürünlerini kamuoyu ile paylaşmak üzere katılım sağlayan katılımcıların işbirliğinde kapılarını ziyaretçilerinize açtı. Dışişleri Bakanı Sayın Mevlüt ÇAVUŞOĞLU, Kalkınma Bakanı Sayın Lütfi ELVAN, TOBB Başkanı Sayın Rifat HİSARCIKLIOĞLU, Antalya Valisi Sayın Münir KARALOĞLU, çok sayıda Kalkınma Ajansı ile birçok siyasi parti temsilcisi ile oda başkanları katılımıyla açılan fuar büyük ilgi görmektedir.

**B**üyük ilgi gören DOĞAKA stantlarını ziyaret eden, Dışişleri Bakanı Sayın Mevlüt ÇAVUŞOĞLU, Kalkınma Bakanı Sayın Lütfi ELVAN ve TOBB Başkanı Sayın Rifat HİSARCIKLIOĞLU da ziyaret ederek incelemelerde bulundu. Kalkınma Bakanı Sayın Lütfi ELVAN da YÖREX'in yöresel ürünlerin daha fazla ticari değer kazanabilmesi için önemli olduğunu kaydetti. Türkiye'nin en önemli saklı güçlerinden birisinin yöresel ürünler olduğunu belirten ELVAN, bir yöresel ürünün kendi ülkesinde yaygınlaşmadan küresel ölçekte marka haline gelemeyeceğini dile getirdi. Dışişleri Bakanı Sayın Mevlüt ÇAVUŞOĞLU, YÖREX'in uluslararası boyuta taşınması için bakanlık olarak elinden geleni yapacaklarını ifade etti. YÖREX'e katılımcı sayısının ve fuarın kalitesinin yıldan yıla arttığını söyleyen ÇAVUŞOĞLU, fuarı uluslararası niteliğe kavuşturmak istediklerini yineleyerek, "Uluslararası fuar olması demek dünyanın her yerinden firmaların gelip, burada stant açması demek değildir. Uluslararası fuar olması demek, Türkiye'nin her yerinden burada sergilenen ürünlerin dünyanın her yerine pazarlanması demektir. Elbette KKTC'den ve bazı kardeş ülkelerden de gelip stantlar kurulabilir. Bunu yapabilmek için dünyanın her yerinden alım heyetleriyle üreticilerimizi ve ürünlerimizi buluşturmamız lazım" diye konuştu. TOBB Başkanı Sayın Rifat HİSARCIKLIOĞLU yaptığı konuşmada, YÖREX'e her yıl geldiğini, her bölgeden, her ilden Türkiye'nin zenginliğinin YÖREX'te sergilendiğini söyledi. Coğrafi işaretin, yerelin dünya ile buluşmasını sağladığını vurgulayan HİSARCIKLIOĞLU "Bu büyük organizasyon kalkınma noktasında yeni bir bilinç inşa etti. Zenginleşme noktasında çok doğru bir alan açtı. Bu işin mimarı ayrı bir takdiri hak ediyor" diye konuştu. Fuara, 120'nin üzerinde oda ve borsanın katıldığını anlatan HİSARCIKLIOĞLU, bunu çok önemsediklerini, değerlere sahip çıkmak gerektiğini ifade etti. HİSARCIKLIOĞLU, hâlihazırda 3 yöresel ürünün Avrupa'da tescillendiğini belirterek, "Diğer yerel ürünlerimizin de AB nezdinde tescili için TOBB, oda ve borsa camiası olarak çalışıyor ve üreticilerimize yardım ediyoruz" ifadesini kullandı.

**Türkiye Coğrafi İşaret Zengini:** Bu yıl 8'incisi düzenlenen Yöresel Ürünler Fuarı'na 70 ilden 120 oda ve borsa, 16 kalkınma ajansı olmak üzere 400'ün üzerinde kurum ve kuruluş katılıyor. Geçen yıl 155 bin kişinin gezdiği fuara, bu yıl 200 binin üzerinde ziyaretçinin gelmesi bekleniyor. 17 Eylül akşamına kadar gezilebilecek fuarın açılışında konuşan Antalya Ticaret Borsası Başkanı Sayın ÇANDIR, Anadolu'nun bir nefeste sayabilecek yöresel ürünlerinin sayısının 2 bin 500 civarında olduğunu, bunların sadece yüzde 10'unun coğrafi işarete bulunduğunu söyledi. Sayın ÇANDIR, hükümetin ekonomik büyüme bakımından birinci sırada yüksek katma değerli ürünlerin üretimi ve ihracatını artırma hedefi koyduğunu belirterek, "Ülkemizin kısa sürede bu hedefe ulaşmasında Coğrafi İşaret Tesciline sahip yöresel ürünlerimizin hayati bir yeri bulunmakta" dedi. YÖREX 2017 Yöresel Ürünler Fuarı'nın açılış gününde, Hatay ilimiz standımızı Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Üyelerimiz ve ilimizde sektörün kanaat önderleri yalnız bırakmazken, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Başkanımız Sayın Serdar ZABUN fuarımızın açılışında yöresel ürünler fuarımızın bölgemize katma değer sağlamasını temenni ederek sektöre desteklerini vurgulamışlardır. Bölgemiz basın mensuplarının da yer aldığı fuarın ilk gününde illerimizin tanıtımın en etkin şekilde yapılması için gayret gösterilmiştir. Ajansımız stantlarında, Hatay ilimizde zeytinyağı, ipek, sepet, heykel, defne sabunu ve Hatay kömbesi tanıtımı yapılırken, Kahramanmaraş ilimizde dondurma, biber, çörek, fıstık ezmesi ve yöresel el sanatları (Yemeni çarık, kırmızı bakırcılık, ceviz ağacı oyma, Maraş işi sim sırma) tanıtımı yapılmaktadır. Bunun yanı sıra, Osmaniye ilimizde yer fıstığı, zeytinyağı, bayram kömbesi, ahşap el sanatları ve Karatepe kilimleri tanıtımı yapılmaktadır.



## Kadirli Turpu Coğrafi İşaret Tescili Toplantısı



**T**ürkiye'nin turp ihtiyacının yüzde 70'inin karşılandığı Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde, Kadirli turpunun coğrafi işaret özelliği taşıyan ürün tescili alabilmesi için kurumlar arası protokol imzalandı. Kadirli Ticaret Borsası'nda yapılan toplantıda Osmaniye Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA) ve Kadirli Ticaret Borsası arasında Kadirli Turpunun Coğrafi İşaret Tescili için işbirliği protokolü imzalandı. Kadirli turpunun markalaşmayı hak ettiğini söyleyen Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü İbrahim Sağlam, "Türkiye turp ihtiyacı üretiminin yüzde 70'i Kadirli'de yapılıyor. Kadirli turpunun markalaşmasında ilk adım olarak coğrafi işaret alınmasına ilişkin protokol imzaladık. Osmaniye yer fıstığından sonra Kadirli turpumuzun da Türkiye Patent Enstitüsünde tescilini yapacağız. Herhangi bir tarımın yapılmadığı kış aylarında binlerce insana istihdam sağlayan bu ürünün Kadirli adıyla tescil edilmesi gerektiğini düşünüyoruz. Tescil edilmesiyle ürünümüz hem korunacak hem de bozulmadan gelecek kuşaklara aktarılacak" dedi. DOĞAKA Genel Sekreteri Onur Yıldız bu protokolün, yöre halkına ve Osmaniye iline kalkınma alanında ekonomik katkısının önemini vurguladı, bölgemiz illerindeki Coğrafi İşaret tescili alabilecek her ürünün tescillenmesi gerektiğini belirterek emeği geçenlere teşekkür etti. TBMM Divan Katibi Üyesi ve AK Parti Osmaniye Milletvekili Mücahit Durmuşoğlu da Kadirli'de, milyonlarca lira gelir getiren ürünün Kadirli adıyla tescil edileceğini belirterek, emeği geçenlere teşekkür etti.

## Sonuç ve Değerlendirme

Coğrafi işaretlerin ihmal edilen ekonomik öneminin, farkına varılması, tek sınaî hak türü olan coğrafi işaretlerin, asli işlevlerinin yanı sıra kırsal kalkınmayı ve yerel üretimi desteklemek, geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korumak, turizme katkıda bulunmak, çevreyi ve biyolojik çeşitliliği korumak, kırsal istihdam yaratmak gibi önemli işlevlerinden ötürü büyük önem taşımaktadır.

Coğrafi işaretlerin çeşitli ülke ekonomilerine etkilerine bakıldığında; bu ürünlerin yarattıkları katma değer ile ülke ekonomilerinde vazgeçilmez bir öneme sahip oldukları görülmekte olup, bölgesel kalkınmaya yön verilmesi hususunda önem taşımaktadır.

Türkiye’deki mevcut durum incelemesinde ise Türkiye’de, kalkınmaya etkisi açısından coğrafi işaretlerden yeteri oranda faydalanılmamakta olup Ajansımız bölgemizdeki yöresel ve coğrafi işaretli ürünlerin tescil, koruma, denetim süreçlerindeki farkındalığın artırılmasını hedeflemektedir.

Bölgemizdeki coğrafi işaret tescili almaya hak kazanacak ürünlerin potansiyelinin yüksek olması sebebiyle, söz konusu coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımın daha etkin yapılması büyük önem taşımaktadır.







**DOĞAKA**  
T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI  
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

#### DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI

Telefon : +90 (326) 225 14 15

Faks : +90 (326) 225 14 52

E-Posta : bilgi@dogaka.gov.tr

Web : www.dogaka.gov.tr

Adres : Haraparası Mh. Yavuz Sultan Selim Cd.  
Birinci Tabakhane Şk. No:20 - Antakya / HATAY

#### HATAY YATIRIM DESTEK OFİSİ

Telefon : +90 (326) 212 25 76

Faks : +90 (326) 225 14 52

E-Posta : hydo@dogaka.gov.tr

Web : www.hataydayatirim.com

Adres : Haraparası Mh. Yavuz Sultan Selim Cd.  
Birinci Tabakhane Sk. No:20 - Antakya / HATAY

#### KAHRAMANMARAŞ YATIRIM DESTEK OFİSİ

Telefon : +90 (344) 231 14 17

Faks : +90 (344) 231 14 18

E-Posta : kydo@dogaka.gov.tr

Web : www.kahramanmarastayatirim.com

Adres : Yenişehir Mahallesi 74.002 Sokak No: 3  
Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ

#### OSMANİYE YATIRIM DESTEK OFİSİ

Telefon : +90 (328) 888 00 00

Faks : +90 (328) 888 00 01

E-Posta : oydo@dogaka.gov.tr

Web : www.osmaniyeatirim.com

Adres : Rauf Bey Mh. 9545. Sk. Lider Plaza  
İş Merkezi Kat: 4 Daire: 14 - Merkez / OSMANİYE

www.dogaka.gov.tr