ALANYA VE ANTALYA'NIN İLK COĞRAFİ İŞARETLİ ÇORBASI 'GÜLÜKLÜ ÇORBA' İÇİN DENETİMLER TİTİZLİKLE SÜRÜYOR

28 Kasım 2025 • Güncel



Alanya Belediyesi tarafından coğrafi işaret tescili alan ve Alanya ile Antalya'nın ilk yöresel çorbası unvanını taşıyan 'Gülüklü Çorba'nın geleneksel tarifine uygun olarak hazırlanıp servis edilmesi amacıyla yapılan denetim çalışmaları aralıksız devam ediyor. Tescilli ürünlerin aslına uygunluğunu sağlamayı hedefleyen denetimler, işletmeleri yerinde ziyaretle gerçekleştiriliyor.

Alanya Belediyesi, kentin gastronomik değerlerini koruma, tanıtma ve mutfak kültürünü yaşatma hedefiyle Mutfak Mirası (Culinary Heritage) çatısı altında önemli çalışmalar yürütüyor. Bu çalışmaların merkezinde yer alan geleneksel lezzet Gülüklü Çorba'nın coğrafi işaretle tescillenmesinin ardından, çorbayı geleneksel usullere uygun sunduğunu belgelemek isteyen işletmelere ziyaretler düzenleniyor. Yeme-içme sektöründe düzenleyici konumda bulunan Alanya Belediyesi, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alanya Lokantacılar Odası ve Alanya Üniversitesi işbirliğiyle kurulan Coğrafi İşaret Denetim Komisyonu, tescilli ürünlerin yeterliliklerini düzenli aralıklarla kontrol ediyor.

KOMİSYON DETAYLI
İNCELEME YAPTI

Gerçekleştirilen son denetime, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürü İhsan İnal, Alanya Lokantacılar Odası Başkanı Hüseyin Değirmenci, Belediye İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürü Sevda Çapa ve Gıda Mühendisi Zeynep Kiriş, Alanya Üniversitesi Doktor Öğretim Üyesi Zehra Kaya, Gıda Mühendisi Sevcan Soyer ve Ziraat Mühendisi Şenay Çelik katıldı.

Komisyon, restoran, lokanta ve kafelerde Gülüklü Çorba'yı orijinal tarifine uygun hazırlayıp sunduğunu kanıtlamak isteyen işletmeleri yerinde değerlendirdi. Denetimlerde, çorbanın coğrafi işaret belgesinde belirtilen standartlara uygunluğu, kullanılan malzemeler, sunum şekli ve tescil şartları titizlikle incelendi.

İLK ONAYLAR VERİLDİ:
12 İŞLETMENİN ÇORBASI TESCİLE UYGUN

Coğrafi İşaret Denetim Komisyonu konuyla ilgili yaptığı açıklamada, Gülüklü Çorba'nın geleneksel tarife uygun hazırlanmasının tescilin anlamlı olması açısından son derece önem taşıdığını vurguladı. Komisyon, sunduğu çorbanın tescilli ürün olduğunu ispatlamak isteyen işletmeleri düzenli olarak ziyaret ettiklerini belirtti.

Bugün itibarıyla Alanya'da Gülüklü Çorba'yı geleneksel tarife uygun hazırlayıp sunduğu onaylanan 12 işletme ise şöyle:

* Çarşı Lokantası

* Tirit Adil
Bozkurt Restoran

* Mezza Natural

* Yöresel Alanya
Ev Mutfağı Esma Hanım

* Zeytindalı Cafe

* Ramazan Usta’nın
Yeri

* Teras Cafe

* Veys Et Restoran

* Cafe Keyif

* Lezzet-i Şinas

* Şahinkaya Ev
Yemekleri

* Hünkar Sofrası

Komisyon, onay alan işletmeleri tebrik ederek, yeni müracaatların yıl boyu devam ettiğini hatırlattı.

YENİ BAŞVURULAR İÇİN
İLETİŞİM

İşletmesinde Gülüklü Çorba'nın geleneksel tarife uygun hazırlandığını tescil ettirmek isteyenler, Alanya Belediyesi İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürlüğüne (444 82 07) ve Alanya Lokantacılar Odasına başvurabilecekler.

Geleneksel Gülüklü Çorba tarifine ulaşmak için:

https://www.alanya.bel.tr/yoreselyemekkitabi/mobile/index.html#p=10

Fotoğraflar


YÖRESEL ALANYA
EV MUTFAĞI
ESMA HANIM'IN YERİ
Tek Rakibimiz Anneniz
YÖRESEL
1990
ALANYA EV MUTFAĞI








Pizza




RAMAZAN USTANIN YERİ
IZGARA - PİDE
SULU YEMEK
ÇORBA ÇEŞİTLERİ




mezza
Market
Doğal & Organik
mezza
COFFEE
PASTRY