



## YÖRESEL COĞRAFI TESCİLLİ ÜRÜNLER

Anadolu platosunun güneyinde, Toros Dağları ile Akdeniz kıyı şeridi arasında bulunan Antalya, Yörük ile Akdeniz kültürlerinin eş zamanlı yaşandığı bir bölgededir. Bu yüzden Toroslar'ın kekik kokusuyla Akdeniz'in deniz kokusunu birleştirir. Yörük yemek alışkanlığı, Akdeniz yemek kültürü ile birleşir ve lezzete özel bir ruh verir.

Mutfakların, köklü bir kültürün, coğrafyanın hazinelerinden oluştuğu düşünüldüğünde, Antalya yemekleri, sebze ve deniz ürünleriyle sağlık içerir. Bir de C vitamini deposu narenciye çeşitlerinden yapılan reçelleri, dünyaca ünlenmektedir. Antalya mutfağına Yörüklerin en önemli katkısı ise yoğurttur.



## ANTALYA USULÜ KABAK TATLISI

Balkabağı dilimlerinin dış sert kabukları ayıklanır. Her dilim 3 eşit parçaya bölünür. Dilimler çukur bir kaba konur. Üzerine şeker gezdirilir ve 24 saat bekletilir. Bekleme sonucu bal kabakları su salacaktır. Sulanmış bal kabakları olduğu gibi tencereye boca edilir. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. İlk kaynamada ocağın altını az kısılır. Kabaklar kolayca bıçak saplanıncaya kadar piştiğinde ve suyu kıvam bulduğunda ocağın altı kapatılır, soğumaya bırakılır. Soğumuş kabaklar servis kabına aktarılır. Üzerine tahin gezdirilir. Cevizleri serpiştirilir ve sofraya alınır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=07>





## ANTALYA USULÜ PİYAZ

Antalya piyazı, tarator soslu bir fasulye yemeğidir. Başka yörelerde yapılan piyaz çeşitleri salata olarak tüketilirken, Antalya ve ilçelerinde ana yemek olarak yenilmektedir. Antalya usulü piyazın ayırt edici özelliği; tarator sosu kullanılmasından, üretim şeklinden, taratorun yapılışından (tahin, limon suyu, sirke, tuz sarımsak, zeytinyağı, su.) ve kullanılan küçük taneli fasulyesinden ileri gelmektedir. Antalya hakkında yazılmış eserlerde eskiden kullanılan Çandır fasulyesinin yemeğe özellik kattığı belirtilmektedir. Günümüzde ise Çandır fasulyesi üretiminin çok kısıtlı olması nedeniyle, bu fasulyenin özelliklerini taşıyan, küçük taneli, mat, damarlı Sıra tipi kuru fasulye kullanılmaktadır. Böylelikle kuru fasulye pişme esnasında dağılmamaktadır. Piyaz, ayırt edici ana lezzetini küçük taneli fasulyesinden ve kuru fasulye üzerine bolca dökülen tarator sosundan almaktadır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=07>





## ALANYA AVAKODOSU

Alanya Avokadosunun coğrafi alanında Toros dağları dar bir ova şeridinden sonra denize paralel olarak yükselmektedir. Doğu, batı ve kuzeydeki Toros dağları, kışın iç kısımlardan gelen soğuk havayı ve rüzgârları engellemekte, dolayısıyla doğal bir soğuk-kıran etkisi yapmaktadır. Böylece kış aylarında, erken ilkbahar ve geç sonbahar dönemlerinde yöre soğuklardan korunmakta, yıllık gözlenen en düşük sıcaklık Ocak ayında 12°C altına düşmemektedir. Ayrıca yörede denizin de yumuşatıcı etkisi bulunmaktadır. Bunların neticesi olarak Alanya ve Gazipaşa ilçeleri tam bir mikro-klimaya sahiptir.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/386.pdf>





## ANTALYA TAVŞAN YÜREĞİ ZEYTİNİ

Tavşan yüreği zeytini, Oleaceae familyasının *Olea europaea* L. çeşidinin aşılı veya çelikten köklendirilmiş bitkisinin meyvesidir. Antalya ili sınırları içerisinde yetiştirilen tavşan yüreği zeytini yerel bir çeşit olup, genellikle yeşil sofralık zeytin olarak tüketilir. Meyvelerinin yağ kapsamı çok yüksek olmadığı için yağlık olarak değerlendirme seviyesi düşüktür. Bu nedenle çoğunlukla salamuralık olarak toplanır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/38121>





## ALANYA FISTIKLI LİMONATA

Alanya Fıstıklı Limonata; limon, portakal, beyaz toz şeker ve suyun üretim metoduna uygun olarak karıştırılıp süzülmesiyle hazırlanan limonata ve taze kavrulmuş, kabukları soyulmuş, tuzsuz yer fıstığı eklenmesiyle hazırlanan alkolsüz bir içecektir. Alanya Fıstıklı Limonatanın üretiminde herhangi bir renk dengeleyici, aroma vb. kullanılmaz.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/071b18eb-c308-42f1-9d3d-706e59511ffa.pdf>





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★ ★—



## ALANYA GÜLÜKLÜ (HÜLÜKLÜ) ÇORBA

Düğün, mevlit okutma, cenaze gibi insanların bir araya toplandığı günlerde veya ev halkının önem verdiği misafirlerine özel olarak hazırladığı Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba, Alanya'nın en önemli çorbalarından biridir. Geçmişte düğün yemeği olarak servis edildiği için Düğün Çorbası olarak da bilinmektedir. İçeriğinde et, kuru bakliyat, baharat ve limon olan Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba günümüzde sadece özel günlerde değil, günlük yaşamda da sıkça tüketilmektedir. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba; yerel ağızda gülük ya da hülük denen küçük köfteler, nohut, işkembe veya tavuk eti, pirinç ile yapılan salçalı bir çorbadır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a87b99a0-73a2-4279-9a65-0a8bd3423b6e.pdf>





## ALANYA MUZU

Akdeniz iklim özelliklerine sahip mikroklima iklim alanları bulunduran Alanya ilçesinde yetiştirilen Alanya Muzunun; açık alan ve örtü altı (seralarda) şeklinde yetiştiriciliği yapılır. Alanya ilçesinin kuzeyinden denize paralel olarak uzanan dağlar, muz plantasyonlarını aşırı soğuklardan korunmasına yardımcı olur. Bu durum, muz plantasyonlarında kış aylarındaki olumsuz soğuk hava şartlarından daha az zarar görmesini sağlar. Bu nedenle Alanya ilçesinde muz yetiştiriciliği genellikle açık alan yetiştiriciliği şeklindedir. Açık alanda yetiştiricilik ürünün aromasını dolayısıyla lezzetini olumlu yönde etkiler

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a578c370-3060-44cb-8d6c-c9186ae75a63.pdf>







## ALANYA YENİDÜNYASI

İnce kabuklu olmasıyla ve kabuk renginin sarı-turuncu, meyve et renginin ise sarı-krem olmasıyla Türkiye’de yetiştirilen diğer yenedünyalardan ayrılan Alanya Yenedünyasının bir diğer ayırt edici özelliği ise meyvesinin 43,26 g ortalama değer ile diğer yenedünyalardan daha ağır ve iri olmasıdır. Alanya Yenedünyasının meyve kabuk ve meyve et rengi bakımından sarı-turuncu renkli meyveler grubunda yer alması tüketicinin bu ürünü tercih etmesinde önemli rol oynamaktadır.





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★ ★—



## ANTALYA BERGAMOT KABUĞU REĐELİ

**Antalya** Bergamot KabuĐu ReĐelinin üretiminde; Antalya ilinde yetiştirilen, hasat dönemi ocak-şubat ayları arası olan, soğuktan zarar görme eşiği 0 °C, aĐaç habitusu dağınık ve yayvan tač, meyve kabuğu sarı, pürüzsüz, meyve ağırlığı ortalama 150-180 g, az çekirdekli, meyve eti sarı ve sulu olan, yüksek pH ve kirece toleranslı, meyve kabuğu turuncu koyu renkli ve pürüzlü, meyve ağırlığı ortalama 140-170 g olan yerli A-41 bergamot çeşidi kullanılır. Antalya Bergamot KabuĐu ReĐeli; pamuk iplere dizilerek rulo şekli verilen ve önce suda kaynatılıp daha sonra soğuk suda bekletilerek acılığı giderilen bergamot kabukları kullanılarak üretilir

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ad30679c-24e6-4dfb-8ba4-08ac37efa1a5.pdf>





## ANTALYA PAA ÇORBASI

Antalya Paa orbasi; büyükbaş hayvan kelle eti ve kemik suyu ile hazırlanan ve coğrafi sınırdaki "koşma" olarak adlandırılan susamsız simit ile servisi yapılan terbiyeli bir çorbadır. Çorbanın terbiyesi krema kıvamında olup kemik suyu, yumurta, safran ve buğday unu ile hazırlanır. Antalya Paa orbasının geçmişi 1950'li yıllara dayanır. Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4a10fcb-b655-4da8-a374-30805ebde7ce.pdf>





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★★—



## ANTALYA SERPME BÖREĞİ

Antalya Serpme Böreği Antalya ile özdeşleşmiş, yörede düğünlerde, mevlit ve cenazelerde sunulan özel bir börektir. Eskiden fıtır börek olarak adlandırılan bu böreğin çıkış noktasının ramazan aylarında fitre çıkarıp dağıtma geleneği olduğu ve bölge kültüründe sadaka niyetiyle ikram olarak sunulan bir yiyecek olduğu bilinir. Antalya Serpme Böreğinin hamuru; un, tuz ve sudan oluşur. Hamur, oklava ve merdane kullanılmadan tamamıyla el işçiliğiyle kâğıt inceliğinde açılır.





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★ ★—



## ANTALYA TURUNÇ REÇELİ

Antalya Turunç Kabuğu Reçelinin üretiminde; Antalya ilinde üretilen, hasat dönemi kasım-nisan ayları arası olan, yüksek pH ve kirece toleranslı, meyve kabuğu turuncu koyu renkli ve pürüzlü, meyve ağırlığı ortalama 140- 170 g olan yerli turunç çeşidi kullanılır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/32346888-a3b2-453c-90a4-0c7a70ccf6ba.pdf>





## FİNİKE PORTAKALI

Finike Washington Navel çeşidi portakalını diğer yörelerde yetişen portakallardan ayırt eden özellikler şunlardır: Toprağın Akçay ve Alakır Deresi ile yıllardır alüvyonlu yapıdaki toprakla doldurulması sonucunda hava, su ve toprak yapısı ile farklı kılmaktadır. Finike'den alınıp başka bölgelere dikilen fidanlar bu faktörlerin o bölgelerde olmamasından aynı renk, kalite ve aromayı taşımazlar. Ortalama meyve ağırlığı 237.69 g, uzunluğu 78.36 mm, genişliği 77.53 mm, kabuk kalınlığı 5.26 mm, dilim sayısı 10.25 kadardır. Çekirdek sayısı 0 olup kuru madde oranı %12,4'tür Bileşim öğeleri mineral ve vitaminler açısından çok zengindir. Olgunlaşan portakallar Aralık, Ocak ve Şubat aylarında iç piyasa sunulur ayrıca ihracatta en elverişli portakal, Finike portakalıdır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/106.pdf>





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★★—



## KORKUTELİ KARYAĞDI ARMUDU

Korkuteli Karyağdı Armudu'nun çeşidi Pyrus Comminus türüne ait Ankara Armudu'dur. Ürünün Korkuteli Karyağdı Armudu ismiyle 1950'li yıllardan bu yana üretiminin yapıldığı ve ilçede 65 yaşın üzerinde armut ağaçların var olduğu bilinmektedir. Korkuteli Karyağdı Armudu'nu Ankara Armudu çeşidinden ve diğer armut çeşitlerinden ayıran en önemli ayırt edici özelliği, çekirdek etrafındaki kumsu yapının olmamasıdır. Diğer bir ayırt edici özelliği ise, herhangi bir tozlayıcı çeşide ihtiyaç duymadan üstün verim elde edilebilmesidir





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★★—



## GAZİPAŞA ÇEKİRDEKSİZ NARI

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının ayırt edici özelliklerinin başında çekirdeğinin çok yumuşak olması gelir. Bu sebeple “çekirdeksiz nar” olarak bilinir ve genellikle sofralık nar olarak tüketilir. Ayrıca asitliği çok düşük olduğundan tatlıdır. Taneleri iridir ve kolay tanelenme özelliği bulunur. Dış kabuğu açık yeşil- sarı renkli ve ince kabuklu, meyve iç rengi ise pembemsi açık kırmızıdır.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0b2d8cc9-e922-41e1-b195-05acab19a296.pdf>







## MANAVGAT ALTIN SUSAMI

Manavgat Altın Susamı Pedeliaceae familyasına ait Sesamum cinsi S. İndicum türünde çift çenekli, içerdiği yağ bakımından zengin, dik büyüyen tek yıllık bir bitkidir. Muganlı-57 çeşidi susamdan üretilir. 1450'li yıllardan kalma Manavgat tımar defterlerinde kayıtlı tahinhanelerden alınan vergilerden, Manavgat'ta susam üretiminin varlığının 1450'lerden daha eskiye dayandığı anlaşılmaktadır. Osmanlı Sarayının sofraları için tahin üretmiş olan Manavgat ilçesinde susam üretimi halkın tarım faaliyetleri arasında önemli yer tutar.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c63003e6-8f8e-48b6-a397-cd017a644f58.pdf>





*Venezia*  
PALACE  
DELUXE HOTEL  
—★ ★ ★★—



## DÖŞEMEALTI EL HALISI

Döşemealtı El Halısı 12. yüzyıldan sonra Anadolu'ya gelip Antalya ilinin Döşemealtı ilçesine yerleşen Teke yörükleri tarafından coğrafi sınıra özgü sarma tezgâhlarda elde Türk (Gördes) düğümü ile dokunan bir halıdır. Bilinen en eski Döşemealtı El Halısı bugün Antalya Müzesinde sergilenmekte olan Halelli'dir.

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/67f61582-2620-4c71-87d3-96d550d6331d.pdf>

