

No: 1834 – Mahreç İşareti

KAYSERİ PUROV MANTISI

Tescil Ettiren

KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1834
Tescil Tarihi	: 31.03.2026
Başvuru No	: C2025/000059
Başvuru Tarihi	: 21.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Purov Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Purov Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Purov Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri'ye özgü mantı çeşitlerinden biri olan Kayseri Purov Mantısı, kare kesilmiş hamurun içine peynir, kuru soğan ve kırmızı toz biberden oluşan iç harcın konulması ve kendine özgü bir yöntemle kapatılmasıyla hazırlanan geleneksel bir yemektir. Manti ilk olarak az yağda kızartılır, ardından kavrulmuş salça içerisinde pişirilir. Yörede Kayseri Purov Mantısı adı ile de bilinir.

Yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan bu yemek, Kayseri ile özdeşleşmiş ve ilin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Geçmişte yaz aylarında bağ evlerine (sayfiye evleri) göç edilmesi ve bağdan şehre gidip ekmeğin zor olması yöre insanlarını hamurdan çeşitli yemekler üretmeye ve farklı mantı türleri geliştirmeye yönlendirmiştir. Hamur işlerinin ağırlıklı olduğu ve farklı mantı çeşidinin bulunduğu Kayseri mutfağında, Kayseri Purov Mantısı da bu zenginliğin bir parçasıdır.

Kayseri Purov Mantısı sıcak servis edilir ve ürünün pişirildiği gün tüketilmesi önerilir. Daha sonra tüketilmek istenmesi durumunda, kızartılan mantılar 15-20 dakika bekletilip uygun sıcaklığa geldikten sonra soğutucuda saklanabilir. Ticari üretimlerde ise kızartılmış mantılar yine bekletilip soğutulduktan sonra modifiye atmosfer koşullarında vakumlanarak ambalajlanır ve piyasaya arz edilir. Kayseri Purov Mantısı, her mevsim ve öğünde tüketime uygundur.

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kayseri Purov Mantısı ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ünü bulur.

Üretim Metodu:

1 kg Kayseri Purov Mantısı için bileşen listesi:

Hamur bileşenleri:

- 450 g un
- 185 ml su
- 9 g tuz
- 16 g yumurta

İç harc bileşenleri:

- 325 g yağlı peynir (tulum peyniri, salamura peynir vb.)
- 20 g çekilmiş soğan
- 5 g kırmızı toz biber
- 5 g tuz

Sos bileşenleri:

- 10 g domates salçası
- 15 g tereyağı
- 500-600 ml su
- 2 g tuz
- 2 g karabiber

Peynir, çekilmiş soğan, kırmızı toz biber ve tuz derin bir kaba alınarak elle yoğrulur ve homojen bir karışım elde edilir. Bu karışım iç harcı oluşturur ve çiğ olarak kullanılır.

Un, su, tuz ve yumurta yoğurularak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur oklava ile 0,3-0,5 cm kalınlığında açılır. Açılan hamur, 3x3 cm ebatlarında kareler hâlinde kesilir. Her bir kare hamurun ortasına 8-10 g iç harç konur. Hamurun bir ucu karşı uca kapatılarak kenarlarına parmak ucu ile bastırılır ve üçgen (muska) şekli verilir. Hazırlanan mantılar az miktarda sıvı yağda, kavrulur şekilde çevrilerek kızartılır. Kızaran mantılar tepsiye alınarak soğumaya bırakılır.

Ayrı bir tavada tereyağı ve domates salçası kavrulur. Kavrulmuş salça üzerine kızartılmış ve dinlendirilmiş mantılar eklenir. Üzerine mantıyı örtecek kadar sıcak su (yaklaşık 500-600 ml), tuz ve karabiber ilave edilir. Mantılar orta ateşte 5-6 dakika pişirilir.

Suyu az ve kıvamlı olan bu yemek, sıcak olarak servis edilir. İç harcında peynir bulunması nedeniyle yoğurt mantı yanında tercihe bağlı olarak sunulabilir.

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

Kendine özgü üretim yöntemi ve çok uzun yıllardır Kayseri’de yapılması sebebiyle Kayseri ile ün bağı bulunan Kayseri Purov Mantısı, yörenin kültürel mirasını yansıtan bir üründür. Geleneksel bilgiye ve ustalık becerisine dayanan bu ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınır olan Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği’nden ürün konusunda uzman en az birer temsilcinin katılımıyla oluşturulan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır. Gerek görülmesi veya şikâyet durumunda ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Purov Mantısı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.