

**No: 161 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM KADAYIF DOLMASI**

Tescil Ettiren

**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 22.10.2011 tarih ve 28092 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 01.03.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

15.10.2019 tarih ve 63 sayılı Bülten

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 161
<b>Başvuru No</b>	: C2010/008
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.03.2010
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Kadayıf Dolması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kadayıf dolması / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 ERZURUM
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Erzurum
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Kadayıf Dolması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kadayıf Dolması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Avuç içi büyüklüğündeki tel kadayıfın içine dövülmüş ceviz konulup, sarılarak dolma şekli verildikten sonra yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılıp, şerbetlenerek hazır hale getirilen tatlı çeşididir.

Kadayıf Dolması Erzurum'un çok özel ve otantik bir tatlısıdır. Yapımı oldukça emek isteyen Erzurum Kadayıf Dolması'nın ünü, beğenilen tadıyla tüm yurda yayılmıştır.

#### **Üretim Metodu:**

##### **Kullanılan malzemeler ve özellikleri:**

**Tel Kadayıf:** Tel kadayıf, TS 10344 sayılı Tel Kadayıf Standardına uygun olması gerekmektedir. Standartta elenmiş buğday ununa, içme suyu ilave edilmesi ile hazırlanan hamurun, tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür.

**Ceviz içi:** Ceviz içi öğütülerek hacimleri küçültülür. Öğütme sırasında ceviz içi un gibi toz kıvamına getirilmemelidir. Erzurum Kadayıf dolmasında kullanılacak olan ceviz içinin miktarı da önemlidir. Çok fazla miktarda konulup sarıldığında kızartma esnasında acılık oluşturur. Az miktarda konulduğunda da lezzette eksiklik olmaktadır.

**Yağ:** Kızartma yağı olmalıdır.

**Şerbet:** 1 kg toz şekerin 700 gr temiz içme suyu içinde ateş üzerinde eritilmesiyle elde edilir. Şekerleşmeyi önlemek için şerbetin içine çeyrek limon suyu sıkılır. Kadayıf dolmalarının hamur olmasını önlemek için şerbet iyice kaynatılıp suyunun tamamen uzaklaşması sağlanmalıdır.

Erzurum Kadayıf Dolmasının lezzetini kullanılan malzemenin kalitesi ve özellikle kullanılan tel kadayıfın yapısı etkilemektedir. Kullanılan tel kadayıfların ne çok ince ne de çok kalın olması gerekmektedir.

Erzurum Kadayıf Dolması için 20-25 gr tel kadayıflar koparılmadan bütün içerisinden ayrılarak temiz bir zemin üzerine serilir. İçerisine tercihen 5-10 gr ceviz içi konur. Fazla sıkmadan ince bir şekilde sarılır. Daha sonra sarısı beyazı ile iyice çırpılıp bulamaç haline getirilen yumurta havuzunda sarılan kadayıf dolmaları kendi etraflarında iki tur döndürülür.

Böylece yumurtanın tüm yüzeye sürülmesi sağlanır. Yumurta havuzundan çıkarılan kadayıf dolmaları meyilli tepsinin içerisinde bir veya iki dakika bekletilir. Burada süzülerek fazla yumurtanın akması sağlanır. Fazla yumurta kadayıf dolmalarının içine nüfuz ederek hamurlaşma yapacağından, ayrıca kızartma esnasında yumurta kokusu oluşturacağından ve kadayıf dolmasının yüzeyinde beyaz parçacıklar oluşturacağından dolayı istenmez. Süzülen kadayıf dolmaları kızgın

kızartma yağına atılır. 7-10 dakikada kızaran kadayıf dolmaları yağdan çıkarılır ve önceden hazırlanmış soğuk şerbetin içine atılırlar. Birkaç dakika şerbetin içinde kalan kadayıf dolmalarının şerbeti tamamen içine çektiğinden emin olunduktan sonra çıkarılır.

Kızartılmış kadayıf dolmaları altın sarısı renginde olmalıdır. Çok fazla kızartılıp koyu renkte ve kuru olmamalıdır. Yine fazla yumurta ile muamele edilip üzerindeki fazla yumurtadan dolayı kızartma esnasında yumurta kokusu olmamalıdır. Kadayıf dolmaları kesildiği zaman kesit yüzeyinde kadayıfın tel yapısı görünmeli içi pişmiş olmalı, hamur olmamalıdır.

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

Erzurum Kadayıf Dolmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

#### **Denetleme:**

Denetim Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odasından yetkili en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler yılda bir kere ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde ise her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır.

#### Denetim Mercii'nin Görevleri:

Erzurum Kadayıf Dolması mahreç işareti ile ilgili olarak üretim, satış ve benzeri şekillerde faaliyette bulunanlar tarafından Erzurum Ticaret Borsasına bu faaliyetleri ile ilgili bildirimde bulunması durumunda Borsa bu kişilerin coğrafi işaret kullanımlarını denetleyecektir. Coğrafi işareti kullanan ancak bildirimde bulunmayanlar üzerinde de Borsanın denetim hakkı bulunmaktadır.

Coğrafi işareti kullanan kadayıf dolması imalatçıları yılda en az 1 defa olmak üzere denetlenecektir.

Erzurum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde kurulan denetim mercii, Erzurum Kadayıf Dolması üreten firmalara giderek "ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri" ile "üretim metodu" kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder.

Denetimlerde aşağıdaki hususların kontrolü sağlanacaktır.

1. Üretim metodunun denetlenmesi
  - a) Kadayıf dolmasında kullanılan kadayıf miktarı
  - b) Kadayıf dolmasında kullanılan ceviz miktarı.
  - c) Üretim metodunun uygunluğu.
2. Ürünün özelliklerinin denetlenmesi
  - a) Ürünün yapımında kullanılan cevizin özelliklerinin uygun olup olmadığı
  - b) Ürünün yapımında kullanılan yağın özelliklerinin uygun olup olmadığı
  - c) Ürün şerbetinin uygun olup olmadığı
  - d) Ürünün fiziksel özelliklerinin uygun olup olmadığı

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.

Denetim mercii üyelerine denetim görevinden dolayı ayrıca ek ücret ödenmez.