

No: 973 – Mahreç İşareti

SİNOP MANTISI

Tescil Ettiren

SİNOP ESNAF VE SANATKARLAR ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 973
Tescil Tarihi	: 20.12.2021
Başvuru No	: C2020/024
Başvuru Tarihi	: 24.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Sinop Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sinop Esnaf ve Sanatkârlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kale yazısı Mah. Cumhuriyet Cad. 10/B Merkez SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili
Kullanım Biçimi	: Sinop Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sinop Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sinop Mantısı; 1 - 2 mm kalınlığında açılan hamurların içine yağsız ve sinirsiz dana kıyma konulup kulak şeklinde büküldükten sonra haşlanması suretiyle üretilen ve yarısının ceviz içiyle diğer yarısının ise sarımsaklı yoğurtla aynı tabakta servisi yapılan mantıdır. Hamurların kulak şeklinde bükülmesi sebebiyle coğrafi sınırda kulak hamuru olarak da adlandırılır.

Sinop Mantısının hamurları; şekil verildikten sonra 180 °C sıcaklıkta 5 dakika kurutulurak oda koşullarında 2 gün, 4 °C sıcaklıkta 2 ay süreyle ya da -25 °C sıcaklıkta şoklanarak -18 °C sıcaklıkta 2 ay süreyle muhafaza edilebilir.



Şekil 1. Kulak şeklinde bükülen hamurlar

Sinop Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Sinop yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Yarısının ceviz içiyle diğer yarısının ise sarımsaklı yoğurtla servis yapılması, özellikle hamurunun ince açılması ve büküm şekli bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar barındıran üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.



Şekil 2. Sinop Mantısının sunum şekli

Üretim Metodu:

4 kişilik Sinop Mantısı üretimi için:

Hamur bileşenleri:

300 g özel amaçlı buğday unu
2 adet yumurta
6 g tuz
150 ml ılık su

Yumurta ve su bir yoğurma kabında çırpıldıktan sonra un ve tuz ilave edilip çok sert olmayan ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurun üzeri kapatılıp 15 - 20 dakika dinlendirilir.

İç harç bileşenleri:

200 g yağsız ve sinirsiz dana kıyma
100 g kuru soğan
5 g karabiber
6 g tuz

Kıymanın üzerine ince bir şekilde rendelenip suyu sıkılarak uzaklaştırılan kuru soğan, tuz ve karabiber konup homojen bir karışım elde edilinceye kadar yoğrulur.

Dinlendirilen hamur, ikiye bölünür. Hamur bezeleri, yapışmamaları için unlanarak 1 - 2 mm kalınlıkta açılır. Açılan yufkalar, 4 - 5 cm ölçülerinde kareler halinde kesilir. Kesme işlemi hamur parçalarının kurumaması için hızlı bir şekilde yapılmalıdır.

Kare şeklindeki hamurların üzerlerine silme 1 çay kaşığı iç harç konur ve kareler, üçgen şeklinde katlanarak üçgenin alt iki köşesi birleştirilir. Birleştirilen köşelerin dışında kalan köşe yukarı doğru kaldırılarak hamura, Şekil 1'deki gibi kulak şekli verilir.

Şekli verilen Sinop Mantısı hamurları hemen pişirilmeyecekse yapışmamaları için unla kaplanan tepsilere dizildikten sonra kurutma veya şoklama yöntemleriyle depolanabilir. Kurutma işlemi 180 °C sıcaklıkta 5 dakika olarak uygulanmakta olup kurutulan hamurlar oda koşullarında 2 gün, 4 °C sıcaklıkta 2 ay süreyle muhafaza edilebilir. Şoklama yöntemi ise -25 °C sıcaklıkta şok odalarında yapılmakta olup şoklanan hamurların paketli halde -18 °C sıcaklıkta 2 ay süreyle muhafaza edilebilir.

Piştirme için bileşenler:

20 g tuz
10 ml sıvı yağ

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ve sıvı yağ konup mantılar ilave edilir. Bu aşamada mantıların tamamen suyun içinde kalmış olmasına dikkat edilir. Kısık ateşte 7-8 dakika kadar pişirildikten sonra 1 bardak soğuk su eklenerek 1 dakika beklenir. Tencereye soğuk su ekleme işi mantıların yapışmaması ve diri kalması için önemlidir. Daha sonra mantılar tencereden çıkarılarak süzgeç ile suyu süzülür.

Sos bileşenleri:

200 g tuzsuz tereyağı
250 g tam yağlı yoğurt
2 diş sarımsak
130 g ceviz içi

Sarımsaklar havanda dövülüp yoğurt ile karıştırılarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Ceviz içleri ince bir şekilde dövülür. Tereyağı bir tavada hafifçe kızdırılır. Bir servis tabağına süzölmüş mantılar konur ve üzerine, bir yemek kaşığı eritilmiş tereyağı gezdirilerek dökülür. Şekil 2'de gösterildiği gibi, tabakta bulunan mantının yarısına sarımsaklı yoğurt, diğer yarısına ise ceviz içi dökülür. Üzerine tekrar tereyağı gezdirildikten sonra isteğe bağlı olarak pul biber ve nane gibi baharatlar serpilerek Sinop Mantısının servisi yapılır.

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

Sinop Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Sinop yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü sunum şekli ve üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sinop Mantısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odasının koordinasyonunda ve Sinop Üniversitesi Rektörlüğü, Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sinop Mantısının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; mantıların şeklinin ve sunum şeklinin uygunluğu ile Sinop Mantısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.