

No: 1005 – Mahreç İşareti

KAYSERİ YAĞ MANTISI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1005
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000233
Başvuru Tarihi	: 07.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Yağ Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Yağ Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Yağ Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Yağ Mantısı; ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, yoğurt, tuz, süt, zeytinyağı, beyaz şeker, kuru maya ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılıp 6- 8 cm'lik kareler halinde kesildikten sonra içine kıymalı harç koyulup çiçek şeklinde kapatılması ve kızartılması suretiyle üretilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine salçalı sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır. Kıymalı harç çiğ kıymadan yapılır.

Kayseri Yağ Mantısı kızartıldıktan sonra 10 dakika bekletilerek modifiye atmosferde paketlenir. Bu modifiye atmosfer, %70 N2 (azot), % 30 CO2 (karbondioksit) içeriğinde, gıdaların depolama, taşıma ve ambalajlanmasında ürünün etkileşimde bulunduğu hava bileşiminin, oksijen, karbondioksit, azot ve etilen gibi gazların ortama verilmesi veya ortamdaki uzaklaştırılmasıyla oluşturulur. Paketli halde soğutucuda muhafaza edildiği takdirde 6 aylık raf ömrü vardır.

Kayseri Yağ Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kayseri Yağ Mantısı hamurunun bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 1 kg ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu
- 100 g yoğurt
- 24 g tuz
- 100 ml süt
- 40 ml zeytinyağı
- 5 g toz beyaz şeker
- 26 g kuru maya
- 1 yumurta

Kayseri Yağ Mantısı kıyma harcı bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- Yarım kg kıyma
- 16 g tuz
- 16 g kırmızıbiber
- Bir demet maydanoz

Kayseri Yağ Mantısı salçalı sos bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 55 g domates salçası
- 40 ml zeytinyağı
- 3 adet rendelenmiş domates

Kayseri Yağ Mantısı yoğurtlu sos bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 450 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 8 g tuz

Mantıları kızartmak için sıvıyağ kullanılır.

Kıymalı harcın hazırlanması:

Derin bir kapta kıyma, tuz, kırmızıbiber ve ince çekilmiş maydanoz karıştırılarak homojen bir karışım elde edinceye kadar el ile yoğrulur. Kayseri Yağ Mantısının kıymalı harcı pişirilmeden çiğ olarak kullanılır.

Salçalı sosun hazırlanması:

Zeytinyağı bir tavada biraz ısıtıldıktan sonra domates salçası eklenip birkaç dakika kavrulur. Daha sonra rendelenmiş domates eklenip kavurmaya devam edilir. Sos kaynayınca ocaktan alınır. Salçalı sosun hazırlanmasında, mantının üzerine döküldüğü zaman donmaması için sadece zeytinyağı kullanılır.

Hamurun Yoğurulması ve Açılması:

Maya, derin bir kapta şeker ve süt ile aktiveştirildikten sonra üzerine yumurta, zeytinyağı, tuz ve yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Un ilave edilerek ele yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur ve üstü kapatılarak hamur miktarı iki katına çıkana kadar yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur, iki büyük bezeye bölünür, hamur tahtasına koyulur. Üzeri hafifçe unlanarak merdane ya da oklava ile kalınlığı 0,8 - 1 cm olacak şekilde açılır. Bıçak ya da hamur kesme aparatı ile 6 - 8 cm ebatında kare şeklinde kesilir ve kesilen her bir kare hamur parçasının ortasına 10 - 12 g kadar kıyma harcı koyulur. Kare şeklindeki hamur parçası ele alınır ve karşılıklı iki kenarının orta kısmından kıyma harcı hamurun içinde kalacak şekilde birleştirilir. Ardından hamurun açıkta kalan diğer iki kenarı da daha önce diğer kenarların birbirine tutturulduğu orta kısımda birleştirilir ve hamura çiçeğe benzeyen şekli verilir. Hamurun ağız ağıza gelen bu kısmı birleşmiş halde iken hamurun diğer iki kenarı da daha önce diğer kenarların tutturulduğu orta bölüme parmaklar ile tutturulur ve hamura çiçeğe benzeyen şekli verilir.

Mantılarının iç harçlarının hamurdan çıkmaması için, hamur kapatma yerlerinin bulunduğu yüzeylerin önce kızarması gerektiğinden, bu kısımlar altta kalacak şekilde kızgın yağa konur ve önlü arkalı kızartılır. Kızartma işlemi tamamlanan Kayseri Yağ Mantısı yağdan çıkarılır ve üzerine salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

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

Kayseri Yağ Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Yağ Mantısı üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kocasinan Belediyesi ile Talas Belediyesinden konuda uzman en az 4 kişiden oluşan

denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler duzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya Őikâyet zerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileŐenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Yağ mantısının Őeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Yağ Mantısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.