

**No: 239 – Mahreç İşareti**

**SUSURLUK TOSTU**

Tescil Ettiren  
**SUSURLUK TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 03.04.2017 tarih ve 02 sayılı Resmi Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Bülteninde ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 27.02.2013 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.02.2019 tarih ve 46 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 239
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2013/020
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.02.2013
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Susurluk Tostu
<b>Ürün Adı</b>	: Tost
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Susurluk Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Han Mah. Şehit Fikret Güney Cad. No: 6 Susurluk / BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Susurluk
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Susurluk Tostu, Balıkesir'in Susurluk ilçesine özgü yapımı ve tadı ile farklılık gösteren Türk mutfağına ait yöresel bir yiyecektir. Susurluk Tostu iki ekmek dilimi arasına peynir ve/veya sucuk konarak tost makinesinde gevretilip kızartılarak ve dışına yağ sürülerek yapılır. Susurluk Tostu kendine özgü lezzetini kullanılan tost makinesinin özelliği ile ekmeğinden, dana sucuğu ve/veya çok az tuzlu kelle peynirinden almaktadır.

### Üretim Metodu:

Susurluk Tostunun Yapımında Kullanılacak Tava Tost Ekmeği:

Susurluk Tostu'nun ana malzemesi olan ekmeğin üretimi sadece Susurluk ilçesinde yapılmaktadır ve tost tava ekmeği olarak bilinmektedir. Tost tava ekmeğinin hazırlanışı diğer ekmeklere göre farklılık göstermektedir.

Gerekli malzemeler:

- 1 çuval un (50 kg)
- Tuz (350 gr sofralık rafine tuz)
- Yaş maya (yaz aylarında 500 gramlık 1 paket- kış aylarında 2 paket)
- Ekşi maya (önceden hazırlanmış olan ekmek hamurundan ekşi maya, 1 çuval un için 5 kg )
- Su (30-40 lt)

Ekmeğin hazırlanışı:

Tost tava ekmeğinin üretiminde buğday unu kullanılır. Karışım için bir çuval un (50 kg) ve 1 paket yaş maya ile birlikte 5 kg kadar ekşi maya, 350 gr tuz, 40 lt su ile hamur hale gelene kadar yavaşça karıştırılır. Tost ekmeğinin diğer ekmeklerden farklı olmasının ilk sebebi yoğurma şeklidir. Fabrikasyon olamaz çünkü ustanın el becerisi hamurun kıvamını yakalamada önemli bir unsurdur. Ekmeklik kıvama gelmesi hava şartlarına göre değişmekte olup 15-20 dakikayı bulmaktadır. Hazır kıvama gelen hamur 30 dakika ile 1 saat arası dinlenmeye bırakılır. Dinlenmeden sonra hamurlar 560 gr ağırlığında kesilir. Ardından yuvarlanır ve tavaya alınır. Daha sonra fermantasyon odasına (buharlama-mayalama) alınır. Hamur pişirme kıvamına gelene dek bekletilir. Fermantasyon süresi hava şartlarına göre değişmektedir. Bunun dışında ekmeğin istenilen kıvamda ve daha iyi pişmesi için altı ve üstü açık, yanlardan kapalı özel krom kaplar kullanılmaktadır. Bu kaplar ekmeğin altını delikli hale getiren alüminyum tavalara yerleştirilip içine ekmek hamuru yerleştirildikten sonra, ateş ile direk irtibatı olmayan fırınlara sürülmektedir. Tavaya konup bekletilen yaş hamur yaklaşık bir saat fırında pişirildikten sonra tavalardan çıkarılarak soğumaya alınır. İşlem sonucunda dışı sert, içi yumuşak ekmekler elde edilmektedir. Ekmek bir gün boyunca serin ortamda ve ahşap dolaplar içinde bekletilir. Bu işlem ekmeğin nemini koruması için uygulanmaktadır. Susurluk Tostu yapımında kullanılmak için dolaptan çıkarılan ekmek makineyle kesilerek dilimlenir ve tost için hazır hale getirilir.

#### Susurluk Tostunun Yapımında Kullanılacak Tost Peyniri:

Susurluk Tostu yapımında kullanılan peynir, en az iki ay soğuk hava ortamında bekletilmiş ve çok az tuzlu kelle peyniri olup “tost peyniri” olarak da bilinir. Bu peynir inek sütünden yapılmakta ve yağlı bir peynir olup, diğer peynirlerden farklı olarak 3 ile 6 gün arasında salamurada bekletilir. Bu süre de peynirin kendini çekmesi ve tamamen dağılmaması için ideal bir süredir. Kaşar peyniri, beyaz peynir veya başka bir peynirle Susurluk Tostu yapılmaz.

#### Susurluk Tostunun Yapımında Kullanılacak Sucuk:

Susurluk Tostu yapımında kullanılan sucuk %100 dana etinden olmalı, kuzu, keçi veya kanatlı hayvandan yapılmaması için idealdir.

#### Susurluk Tostunun Yapımında Kullanılacak Yağ:

Susurluk Tostu'nun yapımında margarin kullanılır. Çünkü en ideal kızartma süresi bu şekilde yakalanır. Sıvı yağ kesinlikle kullanılmaz. Tereyağı ise yapısı itibarıyla çabuk yandığı, tostun kızarmasını hızlandırdığı ve iç malzemesinin gerektiği gibi erimesini engellediği için kullanılmaz. Eğer istek üzerine yapılması gerekirse de tereyağı en son aşamada sürülür. Ona lezzet katan ve dışını çıtır çıtır yapan margarinidir. Ekmeğin dış kısmını tamamen kaplayacak şekilde margarin sürülür. Tostun yumuşamaması için kullanılacak margarinin içeriğindeki su oranının az olmasına dikkat edilmelidir.

#### Susurluk Tostunun Yapımında Kullanılacak Salça:

Susurluk Tostu'nun yapımında isteğe göre içine veya üzerine salça sürülür ve bu kesinlikle domates salçası olmalıdır. Domates salçası tostun üzerine direk olarak sürülmekle birlikte isteğe bağlı olarak tat vermek ve sürümünü kolaylaştırmak için 1 kg salça için 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı şeker ile 0,75 lt su ile karıştırılır ve elde edilen salçalı sos tost içine veya dışına sürülmek üzere hazır hale getirilir. Salçayı çok sulandırmamak gerekir çünkü bu ekmeğin yumuşayıp hamurlaşmasına neden olacağı için istenilen gevreklik elde edilemez.

#### Susurluk Tostunun Yapımında Kullanılacak Tost Makinesi:

Susurluk Tostu'nun yapılmasındaki en önemli unsurlardan biri de kullanılan makinenin hangi özellikte olduğudur. Gerçek Susurluk Tostu yapabilmek için zincirli, ağırlık ayarı olan, döküm ısıtılmalı makine kullanmak gerekir. Makinenin sıcaklığı tost yaparken 200-250 °C arasında olmalıdır.

#### Susurluk Tostunun İçeriği ve Üretimi:

- Bir gün bekletilmiş 2 dilim kesilmiş tost tava ekmeği
- (1 dilim 45-55 gr, dilim kalınlığı 1,5-1,8 cm)
- Peynirli Tost için: 65-75 gram çok az tuzlu dilimlenmiş peynir
- Sucuklu Tost için: 45-50 gr dilimlenmiş sucuk
- Karışık Tost için: 65-75 gram çok az tuzlu dilimlenmiş peynir, 30-35 gram dilimlenmiş sucuk
- Domates salçası

Bir adet Susurluk Tostu elde edebilmek için gerekli olan 45-55 gr iki dilim tost ekmeği 200-250 dereceye ayarlanmış tost makinesine yerleştirilir ekmeğin kızarmaya başladığında diğer tarafı çevrilir. Bu da yaklaşık olarak ekmeğin her yüzü için 20-30 sn sürmektedir. Ardından isteğe göre sucuklu tost yapılacaksa 45-50 gr dilimlenmiş sucuk bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirilerek pişirilir. Karışık yapılacaksa 30-35 gr olarak pişirilir ve pişirilen sucuğun üzerine 65-75 gr dilimlenmiş peynir konulur. Sadece peynirli yapılacaksa 65-75 gr dilimlenmiş peynir bir dilim kızartılmış ekmeğin üzerine konulur ve diğer kızartılmış ekmeğin dilimi üzerine kapatılarak tost makinesinde kızartılır. Ardından sırasıyla her iki tarafına margarin sürülerek son kez tost makinesinde kızartılır. Tosta isteğe bağlı olarak salça veya salçalı sos sürülecekse son aşamada ya bir üst yüzüne ya da tost kapaklanmadan içinin bir yüzüne sürülür ve servise hazır hale getirilir. Servise hazır hale gelen Susurluk Tostunun ideal kalınlığı 3-3,5 cm dir.

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

Susurluk Tostunun ana unsuru tava tost ekmeğidir. Ayrıca kullanılan peynir en az iki ay soğuk hava ortamında bekletilmiş ve çok az tuzlu kelle peyniri olmalıdır.

#### **Denetleme:**

Susurluk Tostunun üretim metoduna uygun olarak üretim yapıp yapılmadığına dair kontroller Susurluk Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Susurluk Belediye Başkanlığı ile Susurluk Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve

Hayvancılık M¼d¼rl¼g¼ tarafından oluşturulan en az iki kişilik komisyon tarafından yılda en az bir kez olmak üzere ihtiyaç duyulduğunda veya Őikâyet halinde her zaman yapılır.

Komisyon g¼rev dağılımını kendi arasında gerçekleştirecektir. Denetim esnasında oluşturulan iki kişilik komisyon tarafından Susurluk Tostu yapımında kullanılan tost tava ekmeğinin ¼retiminin uygun olarak yapılıp yapılmadığı, ¼retimde kullanılan peynirin t¼r¼n¼n ve çok az tuzlu peynir olup olmadığı, salçanın, sucuğun ve tost makinesinin ¼zelliklerinin yukarıda izah edilen ¼zelliklere uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Komisyon g¼revlileri ilgili mevzuattaki denetim g¼revlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunacaktır.

Denetim komisyonu, kamu kuruluşlarından veya ¼zel kuruluşlardan veya bunlarda g¼revli uzman gerçek veya t¼zel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki s¼releri y¼r¼t¼r.