

No: 846 – Mahreç İşareti

MALATYA İÇLİ KÖFTESİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 846
Tescil Tarihi	: 10.08.2021
Başvuru No	: C2020/332
Başvuru Tarihi	: 06.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya İçli Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mahallesi Turgut Özal Bulvarı Maşti Karşısı A Blok No:127 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Malatya İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya İçli Köftesi; bulgur, yağsız dana kıyma, tuz, su, kırmızı pul biber ve karabiber ile hazırlanıp ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içi oyulan hamurun, orta yağlı dana kıyma, kuru soğan, tereyağı, karabiber, kırmızı pul biber ve tuz ile hazırlanan iç malzeme ile doldurulup ağzı kapatılarak tuzlu suda haşlanan ve üstüne kızartılmış tereyağı dökülerek servis edilen yemektir. Köftelerin boyu 8-9 cm ve toplam ağırlığı 65 gram kadardır.

Malatya İçli Köftesi yağda kızartılmaz ve harcına salça konulmaz. Üretiminde sadece orta bulgur kullanılması, suda haşlanması ve haşlandıktan sonra üzerine tereyağlı sos dökülmesi ayırt edici özelliklerindendir.

Malatya İçli Köftesi coğrafi sınırda uzun yıllardır üretilir. Özellikle düğünlerde, törenlerde, bayramlarda ve özel günlerde ikram edilir. Köftelerin hazırlanması aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya İçli Köftesi dış hamur ve iç malzemeden oluşur. Boyları 8-9 cm olan köftelerin iç harcı 30 gram ve dış hamuru 35 gram olup toplam ağırlığı 65 gramdır.

İç harcı için gerekli malzemeler:

500 g orta yağlı dana kıyma
250 g tereyağı
1 kg kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı kırmızı pul biber

İç harcın hazırlanışı:

Soğanları ince ince doğranıp tencerede tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kapta orta yağlı kıyma suyunu çekene kadar kavrulur. Kıyma suyunu çekince tereyağı, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ilave edilerek 10-15 dakika daha kavrulur. Ayrı tavalarda hazırlanan soğan ve kıyma aynı tavada birleştirilerek birkaç dakika daha kavrulur. Kavrulan iç harç ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.

Dış hamuru için gerekli malzemeler:

1 kg bulgur (Malatya'da üretilen sarı orta değirmen bulguru)
250 g birkaç defa kıyma makinesinden çekilmiş yağsız dana kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
2 bardak su

Kırmızı pul biber ve tuz kıymaya ilave edilerek iyice yoğrulur. Yoğrulan et bulgura katılarak ara ara su ilave edilir ve macun kıvamına gelene kadar yoğrulur. Ele alındığında dağılmayacak kıvama gelen hamur, köfte yapımı için hazır gelir.

Malatya İçli Kftesinin hazırlanışı:

Malatya İçli Kftesinin hamuru ince olmalıdır. Açılırken ele yapışmaması için el, su dolu bir kapta ıslatılabilir.

Köftenin hamuru, 35 g kesilerek sol avucun içinde tutulur ve sağ elin işaret parmağı ile bastırılarak silindir veya yuvarlak şekilde ince ve uzun açılır. Şekillenen köfte, soğutulmuş 30 g iç harcı ile doldurulup ağız büzülerek kapatılır. Bu işlemler ustalık becerisi gerektirir. Kapatılan köftenin üstündeki fazla hamur kesilerek boyu 8-9 cm'lik köfte elde edilir. Aynı şekilde hazırlanan köfteler tepsiye dizilir ve haşlanmaya hazır hale gelir.

Malatya İçli Kftesinin pişirilmesi:

Bir tencerede kaynamakta olan suya, önce köftelerin dağılması için bir miktar tuz ilave edilir sonra da köfteler yavaş bir şekilde koyulur. Köfteler karıştırılmadan yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Haşlanan köfteler, süzgeçle teker teker sudan çıkarılıp suyu süzülür. Tabaęa koyulan Malatya İçli Köftelerinin üzerine kızarmış tereyağı dökülerek servis edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Dięer İşlemler:

Malatya İçli Kftesinin geçmişı eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle köftelerin hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya İçli Kftesinin üretiminin tüm aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyuldukça veya şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Malatya İçli Kftesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; özellikle köftelerin hazırlanma aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; pişirilerek satışı sunulan köftelerin sunum şekli ve Malatya İçli Köftesi ibaresi ile mahreç işaretinin 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.