

No: 1038 – Mahreç İşareti

AKYURT TUTMAÇ AŞI / ÇORBASI

Tescil Ettiren
AKYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1038
Tescil Tarihi	: 02.03.2022
Başvuru No	: C2021/046
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mahallesi 9 Mayıs 90 Caddesi No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanarak küçük kareler şeklinde kesilen hamurların bir kısmının yeşil mercimek ile haşlanması; sarımsaklı süzme yoğurt ve kızartılmış hamur kareleri ile karıştırılması ve üzerine pul biberli-naneli sos dökülmesi suretiyle üretilen çorbadır. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası servisi, soğuk olarak yapılır. Kızarmış hamurlara coğrafi sınırda “kıkırdak” dendiği için bu çorba “kıkırdaklı çorba” olarak da anılır.

Geçmişe eskiye dayanan Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası, Akyurt mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yaz aylarında sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tutmaç hamurunun hazırlanması

180 g tutmaç hamuru için bileşen listesi

110 g buğday unu
1 yumurta
5 g tuz
50 ml ılık su

Un, yumurta, tuz ve su bir kapta karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen hamur, tezgâhta oklava ile açıldıktan sonra nemi alınsın diye sacta hafifçe kızartılır. Yufkayı kurutma amaçlı olan bu işleme coğrafi sınırda “börtletme” denir. Kızartılan yufka bıçak ile ortadan ikiye kesilir. Parçalar üst üste koyulup tekrar ortadan ikiye kesilir. Çeyrek dilim şeklindeki parçalar tekrar üst üste konur. Yufkaların bir kenarından ikiye kesilir. Bu şekilde eşit parçalarda kesme işlemine de “tasalama” denir. İki parça da tekrar üst üste konur ve 0,7-1 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste konup kare şeklinde kesilir. Yufkanın tamamı bu şekilde kesildikten sonra elde edilen ve “tutmaç” adı verilen kare hamur parçaları kurumaya bırakılır.

Tereyağında kızartılacak tutmaç hamurları, haşlanacak hamurlara göre daha küçük kesilebilir.

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası Üretimi

8 kişilik Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası için bileşen listesi

100 g yeşil mercimek
2 l su
180 g tutmaç hamuru (1 bardak haşlanacak, 1 bardak tereyağında kızartılacak)
50 g tereyağı
250 g süzme yoğurt
2 diş sarımsak
15 g tuz
Nane, pulbiber

Yeşil mercimek su ile yıkanıp süzülür. Bir tencerede 800 ml su ile yaklaşık 25-30 dakika haşlanır. Mercimekler haşlanınca tencereye 800 ml daha su eklenir. Su kaynayınca tutmaç hamurlarından 90 g alınarak tencereye eklenip haşlamaya devam edilir. Karışımın üstünde oluşan köpüklü su bir kaşıkla alınır ve atılır. Tuz eklenip 5 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Sarımsaklı yoğurdun hazırlanması: Süzme yoğurt, 400 ml su 2 diş dövülmüş sarımsak ve 5 g tuz karıştırılır.

Kıkırdak hazırlanması: Bir tavada eritilen 30 g tereyağının üzerine 90 g tutmaç hamuru eklenip tutmaçlar kızartılır.

Sosun hazırlanması: Bir tavada eritilen 20 g tereyağının üzerine tercih edildiği kadar pul biber eklenip kavrulur ve ocaktan almaya yakın nane ilave edilir.

Tenceredeki tutmaç hamurlu mercimek karışımı soğuduktan sonra içine önce sarımsaklı yoğurt sonra kıkırdaklar eklenip karıştırılır. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası üzerine sos gezdirilerek döküldükten sonra soğuk olarak servis yapılır.

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

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan süzme yoğurdun ve tutmaç hamurunun coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.