

No: 1362 – Mahreç İşareti

URFA AYA KÖFTESİ / ŞANLIURFA AYA KÖFTESİ

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1362
Tescil Tarihi	: 24.05.2023
Başvuru No	: C2022/000300
Başvuru Tarihi	: 13.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi; kara et de denen ivesi ırkı koyunun etinin, köftelik bulgur, İsot, tuz ve kıyılmış kuru soğan ile yoğrulması, avuç içinde aya şekli verildikten sonra kızartılması ile hazırlanan, ana yemeklerin yanında sunulan geleneksel bir üründür. Şanlıurfa'nın mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi; Su Kabağı Yemeği, Pancar Boranisi, Keme Boranisi ve Kıymalı Söğürme gibi ana yemeklerin yanında ve Bostana gibi salatalarla birlikte servis edilir.

Yörede bu ürünün çiğ köfteden türediği, Ramazan ayında iftardan uzun süre önce hazırlanan çiğ köftenin bozulmaması için kızartılması sonucu oluştuğu bilinir. Yapımında Urfa'da yetiştirilen İvesi ırkı kuzunun kara et de denilen etinin ve 33 no ile tescilli coğrafi işaret Şanlıurfa Biberi'nin (İsot) kullanılması, kara etin aynı anda hem dövülerek hem de bıçakla çekilerek kıyma haline getirilmesi, kıyma haline getirilen kara etin bakır leğen içerisinde İsot ve bulgur ile harç kıvamına gelene kadar 45 dakika boyunca azar azar su eklenerek ve avuç içinde ezerek karıştırılması ayırt edici özelliklerindedir. Ayrıca İvesi ırkı koyunların az kuyruklu olmaları, kuyrukta bulunan yağın vücuttaki etin içerisine yayılması, bu hayvanın etiyle pişirilen yemeklerin lezzetli olmasını sağlar.

Geçmişte kara etin dövülmesi işlemi eski Şanlıurfa evlerinin avlusunda bulunan "kara taş" denilen taşın üzerinde tokmakla dövülerek sinirlerinin çıkarılmasıyla yapılırdı. Et, bir elde tokmak diğer elde ise bıçak olacak şekilde 30 dakika boyunca dövülürken bir yandan da kıyılır. Bıçağın kullanılması önemlidir çünkü eti inceltmeye ve etin içindeki sinirleri ayıklamaya yarar. Zamanla Şanlıurfa'da apartmanlarda yaşam yaygınlaştığı için ürün mutfak robotunda etin çekilmesiyle de yapılmaya başlanmıştır.

Yoğurma işlemi bittiğinde bulgurun görüntüsü tane olarak görülmeli ama yumuşak olmalı, ağızda iyi bir şekilde dağılmalıdır. Yoğurma işlemi elle yapıldığından ve plastik eldiven kullanılmadığından yoğuran kişinin hijyen koşullarına dikkat etmesi gerekir.

Üretim Metodu:

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin Bileşenleri (4 kişilik)

- 240 g İvesi ırkı kuzu eti
- 400 g ince köftelik bulgur (çiğköftelik)
- 280 g ince kıyılmış kuru soğan
- 60 g İsot
- 12 g Karabiber
- 8 g tuz
- 8 g tarçın
- 1200 ml su
- 800 ml Ayçiçek yağı (kızartma işlemi için)

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin Hazırlanması:

Et, bir gün dinlendirildikten sonra yağı ve sinirinden temizlenir. Daha sonra iri doğranan et, geleneksel yöntemde kara taş üzerinde et dövme tokmağı ve bıçak ile 30 dakika dövülür (Şekil-1), kıyma haline getirilir (Şekil-

2). Modern yöntemde ise mutfak robotunda 5 dakika çekilerek kıyma haline getirilir. Bulgur yıkanır, suyu süzülür, genişçe bir tepsinin köşesine konur. Tepsinin diğer tarafına kıyılmış soğan, et, İsoot, tarçın ve tuz koyularak iyice birbirine karıştırılarak su yardımıyla çiğ köfte yoğurur gibi en az 45 dakika avuç içinde ezilerek yoğrulur. Karışımdan mandalina büyüklüğünde parça kopartılır, avuç içinde yuvarlanarak aya (avuç içi) şekli verilir. Ortası biraz bombeli yaklaşık 8 cm çapında yassı yuvarlak şekil oluşturulur. İki tarafı da açık kahverengiden kahverengiye dönüşene kadar 200 °C sıcaklıktaki kızgın yağda 4 dakika kızartılıp sunuma hazır hale getirilir. Sunumu ise; ana yemeklerin yanında yenmek üzere tabağın kenarlarına dizilip ortasında yıkanmış maydonoz ve limon kabuğu ile yapılır.



Şekil-1: Etin bıçak ve tokmakla kıyma haline getirilmesi



Şekil-2: Köftede kullanıma hazır hale getirilmiş kıyma

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

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde yörede yetişen İvesi ırkı koyunların kuzularının eti kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Şanlıurfa Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim raporu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresinin 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.