

No: 551 – Mahreç İşareti

ADANA İÇLİ KÖFTE

Tescil Ettiren
ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 551
Tescil Tarihi	: 28.09.2020
Başvuru No	: C2019/187
Başvuru Tarihi	: 14.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana İçli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adana Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Abidinpaşa Caddesi No:22 Seyhan/ADANA
Coğrafi Sınırı	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana İçli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana İçli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana İçli Köfte; esmer ince bulgur veya setik, irmik, beyaz un, dövülmüş yağsız dana eti, tuz, kimyon, karabiber, yumurta, su ve biber salçası ile hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak bunların oyulması, bu parçaların içinin yağsız erkek koyun eti kıyması, biber salçası, mor kuru soğan, karabiber, tuz, bitkisel margarin ve maydanoz ile hazırlanan bir iç malzeme ile doldurulması ve ağzı kapatılarak limonlu suda haşlanması suretiyle yapılan içli köftedir. Binlerce yıllık Adana mutfak kültürünün en bilinen yemeklerinden biridir.

Bulgurlu dış hamurdan alınan parçaların oyulması ustalık isteyen bir işlemdir. Özel bir el hareketi ile elde defalarca döndürülerek elde edilen köfteler 5-6 cm genişliğinde, yaklaşık 60 g ağırlığında, altından ve üstünden basık küre şeklindedir.

Dış hamur cidarının hem dağılmayacak kadar dayanıklı hem de incecik oluşu, yuvarlak basık küre şekli, dış hamurunda dövülmüş dana eti olması, iç harcında maydanoz kullanılması, yağsız erkek koyun eti ve yağ olarak bitkisel margarin tercih edilmesi, dış hamur ve iç harç malzemelerinin miktarlarının ayarlanması, köftenin doldurulması ve sonrasında ağzının kapatılması sürecinde gereken yöresel ustalık becerisi Adana İçli Köfteye ayırt edici özellik ve lezzet katmaktadır.

Üretim Metodu:

Adana İçli Köfte dış hamur ve iç malzemesinden oluşur. Her Adana İçli Köftenin ağırlığı dış hamurunun cidarının inceliğine göre değişmekle beraber içi doluyken yaklaşık 60 gramdır. Aşağıda belirtilen malzemelerle hazırlanan hamur ve iç ile yaklaşık 50 adet köfte hazırlanabilir.

Dış Hamuru İçin Malzemeler:

- 500 g dövülmüş veya 5-6 kez çekilmiş sinirsiz yağsız dana eti kıyması
- 2 su bardağı esmer ince bulgur veya setik
- 2 su bardağı irmik
- 1,5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yumurta

Dış Hamurunun Yapılışı:

Bulgur ve irmik aynı kapta karıştırılır ve karışımın her yeri nemlenecek şekilde 1,5 bardak su eklenerek 10-15 dakika bekletilir. Daha sonra dövülmüş et konulur. 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı tuz konularak malzemeler macun kıvamına gelene kadar yoğrulur. 1 avuç içi kadar beyaz un eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Hamur macun kıvamına geldiğinde yoğurma biter, hamur toplanır ve üstüne nemli bez kapatılarak 5 dakika dinlendirilir.

İç Harcı İçin Malzemeler:

- 1 kg erkek koyun eti kıyması
- 1 kg mor kuru soğan
- 1,5 paket bitkisel margarin (yaklaşık 375 g)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam ince kıyılmış maydanoz

İç Harcının Yapılışı:

Kıyma tencereye alınır ve suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir. 1 kg küçük küpler şeklinde doğranan mor soğan kıymaya eklenir. Soğan suyunu çekene kadar pişirilir. Bitkisel margarin konulur ve özleşene kadar kavrulur. Salça eklenir, ezilir ve tüm karışıma rengini verene kadar pişirilir. Karabiber, tuz, ince kıyılmış maydanoz eklenir ve karıştırılır. Karışım tencerede, dibi tutuncaya kadar pişirilir. İç harcı bir tepsiye yayılır. Soğuması için buzdolabına konur ve bir gün bekletilir.

Adana İçli Köftenin Yapılışı:

İçli köftenin dış hamuru köfte yapılacağı zaman hazırlanır. Köftenin dış hamurunun oyulması, kapatılması ve yuvarlanması sırasında eli ıslatmak için bir kâseye buzlu su konur. Dış harcından iri ceviz büyüklüğünde bir miktar alınır. Alınan bu parça avuç içinde yuvarlanır. Yöresel beceri ve ustalıklı cidarı incecik bir kâse gibi oyularak şekillendirilir. İçine 1,5 yemek kaşığı iç harcı konulur. İçlenen içli köfte hamuru yine yöresel beceri ve ustalıklı elde defalarca yuvarlanır ve ağzı kapatılır. Bu kapatma hareketi ile kapanan kısmın üstünde oluşan fazlalık alınır. İçli köfteyi kapama işlemi, özür oluşturmadan, inceliği korunarak ve kapanan kısımda iz bırakmadan yapılır. Yıllardır gelen geleneksel el becerisi ile hamur cidarının içli köftenin tamamında aynı incelikte olması sağlanır. Kapatılan ve yuvarlanan Adana İçli Köfteler bir tepsiye dizilir. Halk arasında içli köfteler tam yuvarlak olarak ifade edilse de alt ve üstten basık küre şeklindedir. Hazırlanan köftelerin dinlenmesi gerekmez, hemen pişirilebilir. Ayrıca içli köfteler daha sonra pişirilmek üzere gıda mevzuatına uygun olarak dondurucuda muhafaza edilebilir.

Adana İçli Köftenin Pişirilmesi:

Bir tencereye 2 litre su konur ve kaynatılır. İçine 1 çay kaşığı tuz, 1-2 damla limon suyu eklenir. Su fokur fokur kaynamalıdır. İçli köfteler kaynayan suyun içine dikkatle konur. Suyu atıldığında dibe çöken içli köfteler suyun yüzüne çıktığında pişmiş demektir. Pişen köfteler servis tabağına alınarak sıcak sıcak servis edilir. İsteğe bağlı olarak serviste yufka ekmek, ayran, acı süs biber turşusu ve limon verilebilir. Pişirilen köfteler günlük tüketilir.

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

Adana İçli Köfte, ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odası, Adana Büyükşehir Belediyesi, Seyhan Belediyesi ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üye olmak üzere toplam 6 kişiden oluşur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, denetimlerde üretim metodunda belirtilen yöntemleri, kullanılan malzeme oranlarını, köftenin biçim ve boyutlarını, et çeşitlerini, pişirimi ve sunumu denetleyecektir.

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.