

No: 1761 – Mahreç İşareti

SÖKE KULAK ÇORBASI

Tescil Ettiren

SÖKE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1761
Tescil Tarihi	: 18.08.2025
Başvuru No	: C2024/000318
Başvuru Tarihi	: 13.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Kulak Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Cami Mah. Akeller Sok. No:63 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Söke Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Kulak Çorbası; un, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan hamurun halk arasında kulak şekline benzetilen küçük hamur parçalarına bölünüp içine kıymalı harç konulmasıyla hazırlanan ve bu hamurların kızartıldıktan sonra hazırlanan çorbanın içerisine eklenmesiyle üretilen Aydın iline özgü bir çorbadır.

Söke Kulak Çorbasının tarihçesinde; Söke ilçesinde yaygın olarak tüketildiği ve halk arasında bu yemeğe “kulaklı çorba” isminin de verildiği bilinir.

Aydın ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Söke Kulak Çorbası; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, ramazan ayları, düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de tüketilir ve ikram edilir.

Söke Kulak Çorbasında kulak şeklinde hazırlanan hamurların ince açılarak şekillendirilmesinde başta olmak üzere tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Aydın ilinin gastronomisinin önemli bir değeri olan zeytinyağı kullanılarak kızartılır. Zeytinyağı, hamurun dış kısmının gevrek bir yapıya sahip olmasını sağlarken içerisindeki iç harcın yumuşak yapısının korunmasını sağlar. Böylelikle Söke Kulak Çorbasının lezzet ve kıvamının istenilen şekilde oluşması sağlanır.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Kulak Çorbasının özellikle şekil verme aşaması olmak üzere hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Söke Kulak Çorbasının Aydın ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Kulak Çorbası Hazırlanmasında Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1. Hamur hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 250 g ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 75 ml su,
- 1 adet yumurta,
- 5 g tuz.

2. İç harcı hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 150 g kıyma,
- 1 adet kuru soğan,
- 5 g tuz,
- 2 g karabiber.

3. Çorba hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 1,2 litre et suyu ve/veya tavuk suyu,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 5 g tuz.

4. Terbiye sosu hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 200 g yoğurt,
- 10 g buğday unu,
- 1 adet yumurta sarısı.

5. Tereyağlı sos hazırlamada kullanılan bileşenler (isteğe bağlı):

- 20 g tereyağı,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber,
- 5 g nane.

6. Kızartma için; 250 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı (isteğe bağlı).

Söke Kulak Çorbasının Hazırlanması:

Hamurun Hazırlanması ve Kızartılması: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz ve su konulur. Bu karışıma su yavaş yavaş ilave edilerek hamur hazırlanır.

Elde edilen karışımın homojen olarak karışması için iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünümlü, nispeten sert, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğrulan hamur en az 15 dakika süre ile dinlendirilir.

Dinlenen hamur, açma işlemi için bir tezgâh üzerine alınır. Hamurun yapışmasını önlemek ve açma işlemini kolaylaştırmak için hamurun üzerine ve altına az miktarda un serpilir. Bu hamur merdane ve/veya oklava ile yaklaşık 1-2 mm kalınlığa gelene kadar açılır. Hamurun ince açılması, çorbanın lezzetini ve kıvamını olumlu yönde etkiler. Ancak pişerken yırtılabileceği için çok ince şekilde açılmamasına dikkat edilir.

Açılan hamur; bıçak veya hamur ruleti ile bir kenarı ortalama 1 cm uzunluğunda kareler halinde kesilir. Her bir hamur parçanın ortasına, hazırlanan kıymalı harçtan nohut büyüklüğünde bir parça konur.

Kare şeklindeki hamurların içerisine iç harcı konulduktan sonra, hamurun iki karşılıklı köşesi dikkatlice birleştirilir ve ortada sıkıca kapatılır. Bu işlem, hamurlara karakteristik kulak şeklini verir. Köşelerin iyi kapatılması, pişirme sırasında harcın dışarı çıkmasını engeller. Kapama işlemi sırasında hamurun kenarlarını hafifçe bastırarak yapıştırmak önemlidir, böylece kulak şeklinde mantıların açılması önlenir.

Tüm kulak şeklinde hazırlanmış mantılar hazırlandıktan sonra, mantılar hafif unlanmış bir kaba/tepsiye yerleştirilir. Böylece birbirlerine yapışmaları önlenmiş olur. Mantılar pişirmeye hazır hale getirilirken, bu tepsi hafifçe örtülerek mantıların kuruması önlenir. Bu aşama, çorba hazırlanırken mantıların dağılmadan pişirilmesine yardımcı olur.

Kulak şeklinde hazırlanan mantılar, derin bir tavada zeytinyağında ortalama 3 dakika boyunca, her iki tarafı sarı renk alana kadar kızartılır. Bu kısa işlem, mantıların dışının gevrekleşmesini, içinin ise yumuşak kalmasını sağlar.

İç Harcın Hazırlanması: İç harcı hazırlamada kullanılan bileşenler bir kap içerisinde homojen bir şekilde karıştırılır ve yoğrulur. Hazırlanan kıymalı harçtan küçük nohut büyüklüğünde parçalar kopararak el ile yuvarlanır. Bu köfteler çorbada kullanılmak üzere bir kenara alınır.

Çorbanın Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine et ve/veya tavuk suyu konularak kaynatılır. Kaynayan suya, önceden hazırlanmış kulak şekli verilerek kızartılmış mantılar özenle eklenir. Mantılar yumuşayıp yüzeye çıkana kadar 8-10 dakika kadar pişirilir. Mantıların pişirilmesinden sonra pişirilmede kullanılan ocak kısık ateşe ayarlanır.

Çorba kaynamaya devam ederken, içerisine haşlanmış nohut eklenir. Ardından, çorbanın içerisine küçük şekilde kesilmiş hamur parçaları ilave edilir. Kesme hamurun miktarı, nohuttan daha az olacak şekilde ayarlanır. Kesme hamur, çorbanın istenilen kıvamına katkı sağlar ve mantılarla uyumlu bir lezzet oluşturur.

Terbiye Sosunun Hazırlanması: Aynı bir kap içerisinde yoğurt, yumurta sarısı ve un iyice çırpılır. Bu karışım çorbaya; krem rengi, kıvam ve hafif bir ekşi tat katar. Çırpılan terbiyenin kesilmemesi için dikkatli bir şekilde ılık

hale getirilmesi istenir. Bunun için, terbiyeye çorbanın sıcak suyundan 1-2 kepçe yavaş yavaş eklenir ve sürekli karıştırılır. Bu işlem, terbiyeyi çorbanın sıcaklığına alıştırarak kesilme riskini azaltır.

Hazırlanan ılık terbiye sosu, çorbaya yavaş yavaş eklenir. Terbiyenin çorbaya karışırken kesilmemesi için sürekli karıştırmak önemlidir. Çorba, terbiyenin eklenmesinin ardından yaklaşık 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Bu süre zarfında çorba kıvamını alır ve terbiyenin lezzeti çorbanın tümüne yayılır. Çorba kıvam aldığında ocağın altı kapatılır.

Söke Kulak Çorbasının Servisi:

Piştirilmesi tamamlanan Söke Kulak Çorbasının üzerine isteğe bağlı olarak tereyağlı sos ilave edilerek servisi yapılır.

Sosu hazırlamak için tereyağı eritilerek kızartılır. Üzerine nane, toz kırmızıbiber ya da pul kırmızıbiber konularak yeterince kavurulur. Servise hazır çorbanın üzerine bu karışım konur.

Söke Kulak Çorbasının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Aydın ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Söke Kulak Çorbasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Aydın ili ile ün bağı bulunan Söke Kulak Çorbasının üretim aşamaları, Aydın ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsası koordinasyonunda; Söke Ticaret Borsası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Söke Ticaret Borsası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Söke Kulak Çorbası hazırlanması, piştirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Söke Kulak Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.