

No: 1288 – Mahreç İşareti

URFA PENDİRLİ KEDEYİF / ŞANLIURFA PEYNİRLİ KADAYIF

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1288
Tescil Tarihi	: 13.12.2022
Başvuru No	: C2021/000388
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf; tel kadayıf arasına peynir konulup pekmezli sadeyağ karışımı sürülen tepside kızartılarak üretilen şerbetli kadayıf tatlısıdır. Üretiminde; coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ile 807 sayı ile tescilli Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri kullanılır. Kare, baklava dilimi veya üçgen şeklinde dilimlenerek, kızartıldığı tepside servis yapılır.

Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Özel günler için hazırlanan yemeklerin sonunda mutlaka ikram edilir. Günlük tüketimi de yoğundur. Bu nedenle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bir porsiyon için Urfa Pendirli Kedeyifi / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfı için bileşenler:

350 g tel kadayıf
200 g Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
500 g Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
20 g pekmez
200 ml su
10 ml limon suyu
300 g beyaz şeker

Serbetin Hazırlanışı:

Şeker ve su, bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca limon suyu eklenir ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Kadayıfın Hazırlanması:

Tel kadayıf, çok fazla ufalanmayacak şekilde elle didiklenerek tellerin birbirinden ayrılması sağlanır.

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri elle ufalanır.

Pekmezin tamamı ile Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Sadeyağının yarısı iyice karıştırılır ve kadayıf tepsisinin altına sürülür. Kadayıfın yarısı, tepsinin yüzeyine eşit şekilde ve eşit kalınlıkta serilir. Kadayıfın üzerine, ufalanmış peynirler eşit bir şekilde yayılır. Kadayıfın diğer yarısı ise peynirin üzerini eşit olarak tamamen kaplayacak biçimde serilir. Üzerine bastırılarak kadayıf ve peynirler iyice sıkıştırılır. Kalan sadeyağ, ikinci bir tepsiye sürülerek tepsi, pişme işlemi sırasında kullanma amacıyla hazırlanır.

Kadayıfın Pişirilmesi:

Kadayıf tepsisi, tepsiye her tarafından eşit ısı verecek bir ocağa veya sıcaklığı düşük köz ateşinin üzerine konularak kadayıf tatlısı pişirilmeye başlanır. Arada bir kontrol ederek tüm yüzeyin eşit olarak kızarması sağlanır. Kızaran kadayıflar, tepsiye sürülen yağa konulan pekmezden dolayı hafif kırmızı bir renk alır. Bir yüzeyi pişen kadayıf, yağlanmış olan diğer tepsiye ters çevrilip diğer yüzeyi de kızartılır. İki yüzeyinin de kızartılması yaklaşık 30 dakika sürer.

Serbetleme ve Sunum:

Kızartılan kadayıf tatlısı 5 dakika dinlendirilir. Kare, baklava dilimi veya büyük üçgen şeklinde dilimlenir. Dilimleme sırasında kadayıfın dağılmamasına ve alt kısmın da kesilmesine dikkat edilir. Kadayıf henüz sıcakken soğuk haldeki şerbet, tepsinin her tarafına eşit bir şekilde dökülür. Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın servisi kızartıldığı tepside yapılır.

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

Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdan temin edilen Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ve Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret Odası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıda verilmiştir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ve Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle kadayıfın kızartma usulü olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Servis şekli.
- Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibaresinin ve mahreç işaretinin kullanımı.

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.