

No: 1457 – Mahreç İşareti

KARAMAN İLİSIRA DOLMASI

Tescil Ettiren

KARAMAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1457
Tescil Tarihi	: 23.08.2023
Başvuru No	: C2022/000373
Başvuru Tarihi	: 02.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman İlisıra Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Ziya Gökalp Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:26 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Merkez ilçesi Yollarbaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Karaman İlisıra Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman İlisıra Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman İlisıra Dolması; yağlı kıyma, pilavlık iri bulgur, patlıcan, domates, biber, maydanoz, soğan, biber ve domates salçası ile hazırlanan iç harcın patlıcanların arasına yerleştirilmesi ve üzerine sos dökülüp pişirilmesi suretiyle Karaman ili Merkez ilçesi Yollarbaşı Köyünde üretilen dolmadır. Sosu; tereyağı, salça, tuz ve su ile hazırlanır. Servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra ve sıcak olarak yapılır. Karaman İlisıra Dolmasının üretiminde, kış aylarında kuru patlıcan kullanılır.

Karaman İlisıra Dolması adını, bugün Yollarbaşı olarak bilinen eski adı ile İlisıra olan köyden alır. Karaman İlisıra Dolmasının yapımında kullanılan bulgurun Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur olması gerekir. Karaman tipi üretimde buğday ön temizliğin ardından pişirilip kurutulduktan sonra tavlanır ve taş değirmenlerde hem kabuğu çıkarılır hem de kırılır. Karaman tipi üretilen bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlar. Bunun yanı sıra Taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olarak üretilir böylece asıl lezzetini ve kokusunu korur.

Geçmişe eskiye dayanan Karaman İlisıra Dolması Karaman ilinin Merkez ilçesinin Yollarbaşı Köyünün mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram, düğün, nişan vb. özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Karaman İlisıra Dolması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg patlıcan
- 170 g domates
- 75 g yeşilbiber
- 60 g maydanoz
- 300 g yağlı dana kıyması
- 115 g pilavlık iri bulgur
- 100 g kuru soğan
- 105 g domates salçası
- 60 g yumurta (1 adet)
- 60 g tereyağı
- 1000 ml su
- 60 g yumurta (1 adet)
- 12 g tuz
- 180 g süzme yoğurt
- 1 baş sarımsak

Karaman İlisıra Dolmasının üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur ile tereyağı kullanılır.

Hazırlanması:

Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur. Önce enine sonra boyuna ikiye ayrılır. Her parça, dibinde bir miktar kalacak şekilde boyuna kesilir ancak birbirinden ayrılmamasına özen gösterilir. Tuzlu suda bir müddet bekletilir. Kış aylarında kurutulmuş patlıcan kullanılabilir.

Soğan, biber, domates ve maydanoz ince doğranır. Üzerine kıyma, bulgur, 70 g salça, kırmızıbiber, tuz ve yumurta eklenerek iyice yoğrulur.

Patlıcanlar sudan çıkarılıp sıkılır ve iyice yıkanır. İç harçtan yaklaşık 15 g alınır, oval şekil verilir. Patlıcanların arasına yerleştirilerek, yüksekliği az ama çap olarak geniş bir tencereye dizilir.

Başka bir kapta 180 g süzme yoğurt ve ezilmiş 1 baş sarımsak karıştırılır. İyice çırpılan sarımsaklı yoğurt karışımı kenara alınır.

Bir tavada tereyağı ile 35 g salça kavrulup tuz ve su eklenerek sos hazırlanır ve sıcak olarak dolmaların üzerine gezdirilerek dökülür. Bulgurlar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Karaman İlisıra Dolmasının servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Karaman İlisıra Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Yollarbaşı Köyünün mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karaman İlisıra Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda; Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İş Yerleri Esnaf Odası Başkanlığı ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karaman İlisıra Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.