

No: 1061 – Mahreç İşareti

AMASYA PATLICAN PEHLİ

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1061
Tescil Tarihi	: 05.04.2022
Başvuru No	: C2021/000279
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Patlıcan Pehli
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No:3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Patlıcan Pehli ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Patlıcan Pehli; sıvı yağda kızartılmış taze patlıcanların; haşlanmış kuzu eti, domates ve yeşil biber ile birlikte fırınlanmasıyla pişirilen bir yemektir.

Amasya Patlıcan Pehli; Amasya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Amasya Patlıcan Pehlinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Ülkemiz Kültür Portalında Amasya ilimize özgü yemekler arasında Amasya Patlıcan Pehli de yer alır. Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Patlıcan Pehlinin üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Amasya Patlıcan Pehli; genellikle özel günlerde ve davetlerde ikram edilen bir yemektir. Amasya Patlıcan Pehlinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

- 1,5 kg kuzu eti,
- 1,5 kg patlıcan,
- 0,5 litre ayçiçek yağı,
- 1 litre su ve/veya inek sütü,
- 2 adet domates,
- 150 g taze yeşil (tatlı) biber,
- 5 g karabiber,
- 20 g tuz.

Kuzu eti olarak; kemikli kuzu kaburga eti ve/veya kuzu kol/bel (kemiksiz) eti tercih edilir. Ayrıca kullanılacak patlıcanların çekirdeksiz olmasına özen gösterilir.

Amasya Patlıcan Pehlinin Hazırlanması:

Kuzu kaburga eti üçer kaburga gelecek şekilde kestirilir ve/veya bir adet kol/bel kuzu eti (kemiksiz) açılmış olarak üç parçaya bölünür ve istenilen büyüklükteki parçalara ayrılır.

Patlıcanlar şerit halinde soyulur. Her patlıcan üç parçaya ayrıldıktan sonra silindirik şeklindeki patlıcanlar boylamasına dikdörtgen şeklinde kesilir. Kesilen bu patlıcanlar tuz-süt-su karışımının (ortalama 10 g tuz ve 1:1 oranında süt-su karışımı) içine atılır. Yaklaşık 1 saat bu karışımda bekletilen patlıcanlar karışımdan çıkarılır. Temiz su ile yıkanır, süzülür ve kurulanır.

Ocak üzerinde yeterli büyüklükteki kızartma tavasına konulan patlıcanlar ayçiçek yağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

Bir tencerede kuzu eti parçaları suyunu çekene kadar pişmesi sağlanır. Suyunu çeken etlerin üzerine, üzerini geçecek şekilde kaynar su ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılarak pişmesi / haşlanması sağlanır. Daha önceden kızartılan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Pişen kuzu etleri üzerine dizilerek 1 su bardağı kadar et suyu tepsiye dökülür, üzerine tuz ve karabiber ekilerek yeşil biber ve domates dilimleri ile süslenir. Ortalama 180°C'lik fırında 20 dakika pişmesi ve etlerin kızarması istenir. Amasya Patlıcan Pehli; oldukça yağlı, patlıcan ile kuzu etinin birlikte kombinasyon halinde hazırlandığı bir yemektir.

Yemeğin pişerken fazla karıştırılmamasına ve patlıcanların ezilmemesine dikkat edilir.

Amasya Patlıcan Pehlinin; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Amasya Patlıcan Pehlinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ün bağı bulunur. Amasya Patlıcan Pehli hazırlanmasında; kuzu etinin seçimi ve patlıcanların fırına hazırlanması ve doğru yöntemle pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Amasya ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Amasya Patlıcan Pehlinin; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Turizm Derneği ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 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. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Amasya Patlıcan Pehli coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.