

No: 1685 – Mahreç İşareti

ARAPGİR KIZARTMASI

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1685
Tescil Tarihi	: 08.01.2025
Başvuru No	: C2024/000101
Başvuru Tarihi	: 06.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Kızartması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No: 2 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Kızartması; koyun, kuzu ya da keçinin bel ve boyun kısmından elde edilen kemikli etin, sade veya soslu olarak eritilmiş tereyağında hafif ateşte tüm yüzeylerinin kızartılması, soğan ve soslu haliyle sıcak su eklenerek pişirilmesi suretiyle yapılan bir et yemeğidir.

Arapgir Kızartması iki farklı yöntemle yapılır. İlk yöntemde et sade olarak hazırlanıp tereyağı ile harmonize edilir ve sosu eklenir. İkinci yöntemde ise et soslu olarak hazırlanıp tereyağı ile harmonize edilir. Etler derin bir tencerede eritilen tereyağında kaşık yardımıyla çevrilerek aroma ve sıcaklık kazanır. Bu işlem, kısık ateşte yapıldığında etin rengi yavaşça değişir ve eriyen tereyağı, etin aromasıyla birleşir. Arapgir Kızartmasının özelliği, kemikli etlerin eritilmiş tereyağında çevrilerek tüm yüzeyinin kızartılması ve iki farklı usulle pişirilmesidir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Kızartması, Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Kızartması için bileşenler (4 kişi için):

- 800 g koyun, kuzu veya keçi etinin bel ve boyun kısmından elde edilen kemikli et
- 150 g tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan

Arapgir Kızartması sosu için bileşenler:

- 25 g yoğurt
- 25 g domates salçası
- 25 g biber salçası
- 5 g tuz
- 250 ml su
- 10 g pul biber
- 5 g karabiber

Arapgir Kızartmasının hazırlanması:

Etin sade hazırlanması:

Derin bir tencerede tereyağı eritilir, üzerine but, boyun ve bel bölgesindeki etli kısımlarından elde edilen etlerin tüm yüzeyleri kaşık ile çevrilir ve erimiş tereyağın etin üzerine kaşıkla devamlı dökülerek kızartılır. Bu şekilde tereyağın aroması ile etin aroması birbiriyle karışır ve etin yumuşak olması sağlanır. Daha sonra kuru soğan ince ince doğranır veya rendelenerek eklenir. 5 dakika boyunca etlerin kızartılmasına devam edilir.

Bir kapta yoğurt, salça, tuz, tercihen belirtilen miktarda pul biber ve karabiber ve 150 ml soğuk su ilave edilip karıştırılarak homojen bir sos hazırlanır. Hazırlanmış sos, yavaş yavaş etin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde eklenip karıştırılır ve üzerine 100 ml sıcak su ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte 30-40 dakika kaynamaya bırakılır ve etin suyunu çekmesi sağlanır. Etin suyu çektikten sonra 150 ml sıcak su ilave edilerek 5 dakika bu şekilde kısık ateşte bekletilip sıcak olarak servis yapılır.

Etin soslu hazırlanması:

Bir kaba yoğurt, salça, tuz, isteğe bağlı karabiber ve pul biberin ve 150 ml soğuk suyun ilave edilip karıştırılması ile etin sosu homojen hale getirilir. But, boyun ve bel bölgesindeki etli kısımlarından elde edilen kemikli etler, hazırlanan sos ile harmanlanarak terbiye edilir ve 1 saat buzdolabında bekletilir. Derin bir tencerede tereyağı eritilir ve dinlendirilip terbiye edilmiş soslu ete eklenir. Etin tüm yüzeylerinin kaşık ile çevrilmesi ve erimiş tereyağın etin üzerine kaşıkla devamlı dökülmesi ile tereyağı aroması ve et aromasının karışması sağlanacak şekilde kızartılır. Bu şekilde etin yumuşak olması da sağlanır. Daha sonra kuru soğan ince ince doğranarak veya rendelenerek eklenir. Yaklaşık 5 dakika bu şekilde etlerin kızartılmasına devam edilir. Daha sonra üzerine 100 ml kaynamış su ilave edilir ve tencerenin ağzı kapatılıp kısık ateşte 30-40 dakika kaynamaya bırakılır, etin suyunu çekmesi sağlanır. Etler suyunu çektikten sonra 150 ml sıcak su ilave edilerek 5 dakika kısık ateşte bekletilip sıcak olarak servisi yapılır.

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

Arapgir Kızartması, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve Arapgir yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Kızartmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ve Arapgir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.