

No: 859 – Mahreç İşareti

KONYA ETLİ YAPRAK SARMASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 859
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/290
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Etli Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Etli Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Etli Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Etli Yaprak Sarması; taze veya salamura asma yaprağının kıyma, ince bulgur, pirinç, soğan, domates ve baharatlarla hazırlanan harç ile sarılıp tereyağı ile pişirilmesi suretiyle üretilir. Konya Etli Yaprak Sarmasının büyüklüğü, serçe parmağının baş boğumu kadardır.

Konya Etli Yaprak Sarması, Konya mutfağının önemli yemeklerinden biridir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Sarmaların küçük boyutlarda sarılması ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 500 g taze ya da salamura asma yaprağı
- 1,5 çay bardağı ince bulgur (dügü)
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 kg yağlı kıyma (dana döş veya koyun ile karışık)
- 2 adet domates (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı et suyu (400 ml)
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

İç malzemesinin hazırlanması:

Kıyma, çok ince doğranmış soğan, ince bulgur (dügü), pirinç, tuz, karabiber, 1/2 çay bardağı su ve ince doğranmış domates karıştırılıp iyice yoğrulur.

Yaprakların hazırlanması:

Taze asma yaprakları, bir tencerede kaynayan 2 litre suda, yaprakların renkleri hafifçe değişinceye kadar yaklaşık 3 dakika kaynatılıp süzgeçle süzülür. Salamura yaprak kullanılacak ise bir gece önceden soğuk suya konulan yaprakların suyu 4-5 kez değiştirilerek tuzunun çıkması sağlanır.

Yaprakların sapları kesilir, iç harç konur ve yapraklar, serçe parmağının baş boğumu büyüklüğünde sarılır.

Piştirilmesi ve servisi:

Çelik veya döküm tencerenin dibine, yemeğin dibinin tutmasını önlemek için bir sıra boş yaprak serilir. Üzerine sarmalar sıra sıra dizilir. Et suyu ve limon suyu ilave edilir, tereyağı ufak parçalar halinde serpiştirilir. Sarmaların açılmaması için üzerine bir tabak konur ve tencerenin kapağı kapatılır. Kaynayınca kadar yüksek daha sonra çok kısık ateşte 35-40 dakika pişirilir. Kapağı kapalı olarak 15 dakika kadar tencerede demlendirilen Konya Etli Yaprak Sarmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Etli Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Etli Yaprak Sarmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Etli Yaprak Sarmasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Etli Yaprak Sarması 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.