

No: 1162 – Mahreç İşareti

MALATYA YASSI KADAYIFI

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1162 |
| Tescil Tarihi | : 05.07.2022 |
| Başvuru No | : C2021/000474 |
| Başvuru Tarihi | : 15.11.2021 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Malatya Yassı Kadayıfı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Yeşilyurt Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA |
| Coğrafi Sınır | : Malatya ili |
| Kullanım Biçimi | : Malatya Yassı Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yassı Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yassı Kadayıfı; yapımında 3 çeşit un (tam buğday unu, buğday unu, özel amaçlı buğday unu), sıvı yağ, şeker, su, yaş maya, kabartma tozu, karbonat ve yumurta kullanılarak içine ceviz içi ve kaymak koyulup yağda kızartılan şerbetli bir tatlıdır. Yassı kadayıf hamuru gözenekli yapıda ve 8-10 cm'lik daire şeklindedir. Ürünün nihai şekli yarım dairedir. Üzerine, tercihe bağlı ceviz veya Antep fıstığı serpilerek servisi yapılır. Malatya Yassı Kadayıfının bir adedi, 80-100 g kadardır. Malatya Yassı Kadayıfının üretimi günlük olarak yapılır.

Malatya Yassı Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki özellikle ramazan aylarında ve özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle Malatya Yassı Kadayıfının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Yassı Kadayıfının hamurunun bileşenleri ve üretimi aşağıdaki gibidir.

4 kg üç çeşit buğday unu:

- 1250 g tam buğday unu

- 1250 g buğday unu

- 1500 g özel amaçlı buğday unu

1 l sıvı yağ

2 l su (yaz aylarında 50-55 °C, kış aylarında 60-65 °C sıcaklığında su kullanılır.)

20 g kabartma tozu (2 paket)

25 g karbonat

40 g yaş maya

4 adet yumurta

Belirtilen ölçülerdeki un miktarı, su, kabartma tozu, karbonat, yaş maya ve yumurta hamur mikserinde iyice karıştırılır. Suyun sıcaklığı hamurun özelliği bakımından önemli olduğu için; kış aylarında 60-65 °C sıcaklığında, yaz aylarında ise 50-55 °C sıcaklığında su kullanılır. Hamur krep hamuru kıvamını alıncaya kadar yoğrulur, sonra altında 1,5 cm çapında 5 delik bulunan hamur teknesine aktarılarak sıcak pik demirin üstüne dökülerek pişirilir.

Malatya Yassı Kadayıfı şerbetinin bileşenleri ve hazırlanması aşağıdaki gibidir.

5 kg beyaz şeker

3,5 l su

5 ml limon suyu

Bir kapta kaynamakta olan suya şeker eklenerek karıştırılır. Karışım kaynamaya başlayınca limon suyu eklenerek 30 dakika daha kaynatılıp oda sıcaklığına gelinceye kadar dinlendirilir.

Hamur; yaklaşık 8-10 cm çapında ve 1 cm kalınlığında daireler oluşturacak şekilde, önceden 200 °C'ye ısıtılan 3,5 cm kalınlığındaki düz pik demir üzerine yaklaşık 70 g'lık porsiyonlar halinde dökülür. Hamurlar çevrilmeden sadece alt tarafı pişirilir. Pişirme işlemine, hamurun katılaşp üzerinin gözenekli yapıya kavuşmasına kadar devam edilir. Daire şeklindeki hamurun pişen tarafının kenar kısımları 1 cm genişliğe kadar açık sarı renkli, ortası ise hafif kahverengimsi olup pişmeyen yüzeyi, karakteristik gözenekli ve süngerimsi yapıdadır.

Yaklaşık 1 dakika kadar pişen hamurlar spatula ile sac üzerinden alınır ve pişirilmeyen yüzeyin ortasına yaklaşık 7 g kadar iri dövülmüş ceviz içi ve 3 g kaymak koyulup yarım daire şeklinde katlanır. Hamurların birleşim yerine, açılmaması için iyice bastırılır. Hamurlar daha sonra kızgın sıvı yağda üzerleri kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 1,5 dakika kızartılır. Yağdan çıkarılıp oda sıcaklığındaki şerbete batırılır, 1,5 dakika şerbetin içinde bekletildikten sonra süzgeç ile çıkarılır. Malatya Yassı Kadayıfı günlük üretilir. Üzerine ceviz veya Antep fıstığı serpilerek servisi yapılabilir.

Malatya Yassı Kadayıfı, üretiminde kullanılan yassı kadayıfın pişmiş hamuru kırılgan olduğundan aynı gün içinde, içinin konulup kapatılması gereklidir. İçi konulup kapatıldıktan sonra dipfrizde muhafaza edilirse 90 gün raf ömrü vardır.

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

Malatya Yassı Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Malatya Yassı Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Yassı Kadayıfı ibaresinin 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.