

No: 910 – Mahreç İşareti

KONYA TANDIRDA ÇEBİÇ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 910
Tescil Tarihi	: 01.10.2021
Başvuru No	: C2020/297
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tandırda Çebic
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 Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tandırda Çebic ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tandırda Çebic ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tandırda Çebic; bir yaşını doldurmamış tiftik keçisi (çebic) veya kuzunun, tandır ateşinde pişirilmesi ve bulgur pilavının üzerine konulması suretiyle üretilir. Çebic veya kuzunun üzerine ve içine; kuru soğan, sarımsak, süzme yoğurt, salça ve tuzdan oluşan karışım sürülerek pişirilir. Bulgur pilavı ise; tandırda pişen etin yağı ile hayvanın içinde pişirilen ciğer, yürek ve böbrekler kullanılarak hazırlanır.

Konya Tandırda Çebic yemeğinin üretiminde yaz aylarında kuzu, kış aylarında ise çebic kullanılır.

Özel günlerde ve davetlerde özellikle tercih edilen Konya Tandırda Çebic, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve çebic ile kuzunun derisinin yüzülmesi, hazırlanması ve tandırda pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren Konya Tandırda Çebic yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tandırda Çebic yemeğinin üretiminde kullanılacak çebic ya da kuzu, tandıra asılacağı gün kesilir. Hayvanın başı ayrılmadan boynuzlarını alıp derisi yüzülür ve iç organları çıkartılır. Etin sulanmaması için hayvan yıkanmaz. Yıkaması gereken durumlarda ise temiz bir bezle çok iyi kurulanır. Bu işlemlerin dikkatlice yapılması gerekir.

Çok ince doğranmış 2 adet kuru soğan, 5 diş ezilmiş sarımsak, 400 g süzme yoğurt, 225 g salça ve 60 g tuz bir kapta karıştırılır. Hazırlanan karışım, etin içine ve dışına sürülür. Uzun sivri bir bıçakla, hayvanın kaba etli yerlerine ayıklanmış soğan ve sarımsak yerleştirilir. Hayvanın ciğer, yürek ve böbrekleri karnına koyulup bir tepsi içinde 2 saat dinlendirilir.

Hayvanın dört ayağı telle birbirine sağlam bir şekilde bağlanır. Başı ayaklarının arasına yerleştirilip bağlı ayaklarının arasından sağlam bir demir şiş geçirilir. Pişerken düşmemesi için belinden bir tel geçirilir.

Tandır yakılır. Alevli hali geçip orta hararete (ekmek pişirme sıcaklığına) düşünce tandırın alt kısmına, etin suyunu toplamak için yarıya kadar su dolu büyük bir tencere koyulur. Çebic ya da kuzunun sırtı aşağı gelecek şekilde tandıra asılır. Tandırın ağzı bir sac ile kapatılır, etrafını hava almayacak şekilde çamur ile sıvanır. Tandırın alt tarafındaki kulesi (hava alma deliği) de aynı şekilde iyice kapatılır.

Etin pişme süresi hayvanın zayıf veya besili olmasına göre değişir. Zayıf hayvanlar 1-1,5 saatte, besili olanlar ise 2,5-3,5 saatte pişer.

Pişme süresince tandır sık sık kontrol edilerek hava alan yerler varsa çamur ile kapatılır. Et pişince, sacın kenarlarına yavaşça vurularak şişin iki ucundan tutulup dışarı çıkarılır. Teller çözülür.

Tandırın dibindeki tencerede biriken yağlı suya, çebic ya da kuzu içinde pişirilen ciğer, yürek ve böbrekler kuşbaşı doğranır ve 850 g bulgur eklenerek bulgur pilavı pişirilir.

Pişen bulgur pilavı büyük bir tepsiye koyulduktan sonra üzerine, başı ayaklarının arasından çıkartılan çebic ya da kuzu yerleştirilerek Konya Tandırda Çebic yemeği, servise hazır hale getirilir.

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

Konya Tandırda Çebîç yemeğinin geçmişı eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandırda Çebîç yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve 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 temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çebîç ya da kuzunun aynı gün kesilmiş olması.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Tandırda Çebîç yemeğinin pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Konya Tandırda Çebîç ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.