

**No: 800 – Mahreç İşareti**

**KAYSERİ YAĞLAMASI**

Tescil Ettiren  
**KAYSERİ TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 800  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 12.07.2021   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2021/000093   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 02.03.2021   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Kayseri Yağlaması  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yağlama / Yemekler ve çorbalar   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Kayseri Ticaret Odası  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Kayseri ili  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Kayseri Yağlaması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Yağlaması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kayseri Yağlaması; coğrafi sınırdaki “şebit” adı verilen lavaş ekmek üzerine kıymalı harç konulması suretiyle üretilen ve sarımsaklı ya da sade yoğurtla servis edilen bir yemektir.

Yöre halkının uzun yıllardır, özellikle yaz aylarını geçirdiği bağ evlerinde ekmek ihtiyacını karşılamak için yoğurdukları hamurları, bazlama veya şebit gibi çeşitli şekillerde sac üzerinde pişirerek tükettikleri bilinir. Bu gelenekten doğan Kayseri Yağlamasının Kayseri mutfak kültürü içinde önemli bir yeri bulunur ve sıkça üretilip tüketilir. Bu sebeple Kayseri Yağlamasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

15-20 adet Kayseri Yağlaması için gereken malzemeler aşağıdaki gibidir.

#### **Hamur için:**

1 kg buğday unu  
22 g tuz  
17 g kuru maya  
2 adet küp şeker  
450 ml ılık su  
55 ml zeytinyağı  
30 g sulu yoğurt

#### **Kıymalı harç için:**

500 g kıyma  
3 adet kuru soğan  
3 orta boy domates  
6 adet yeşilbiber  
16 g domates salçası  
4 g biber salçası  
92 ml zeytinyağı  
Karabiber, kırmızı toz biber, tuz (tercih edilen miktarda)

#### Hamurun yoğrulması:

Un, bir kabın içine konur ve ortası bir havuz gibi açılarak şeker, ılık su ile kabartılmış maya, sıvı yağ, tuz ve yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Üzerine azar azar ılık su eklenip yumuşak bir hamur olana kadar yoğrulur. Hamur ele yapışmayacak kıvama gelince üstü kapatılarak hamur miktarı iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır.

#### Hamurun açılması:

Mayalanan hamur avuç içi büyüklüğünde bezelere ayrılır, üzeri bir bezle kapatılarak 10 dakika dinlendirilir. Bezeler hamur tahtası üzerinde hafifçe unlanarak, merdane ya da oklava ile çapı 22-26 cm, kalınlığı 0,2-0,5 cm olacak şekilde teker teker açılır.

#### Hamurun pişirilmesi:

Açılan yufkalar oklavaya sarılıp kızgın sac ocak veya büyük bir tavaya yapışmayacak şekilde yayılarak yüzeylerinde hafif kahverengi benekler oluşana kadar önlü arkalı pişirilir. Yufkaların kurumaması için pişirme süresine dikkat edilmelidir. Bu şekilde pişirilmiş yufkalara Kayseri’de “şebit” adı verilir. Şebitler diğer bezeler de açılıp pişirilene kadar kurumaması için bir bez altında biriktirilir.

#### Kıymalı harcın hazırlanması:

Kıyma derin bir tavada yağla hafifçe sotelenir, ince doğranmış soğanlar ilave edilerek kavrulur. Kavurma işlemi devam ederken önce biber ve salça, daha sonra rendelenmiş domates eklenir. Son olarak azar azar su, tuz, kırmızı toz biber ve toz karabiber eklenerek 5-6 dakika daha pişirildikten sonra harç ocaktan indirilir.

#### Yağlama işlemi:

Şebitlerden biri geniş bir kaba konur. Üstüne 65-70 g kıymalı harç konur ve harcın şebitin tüm yüzeyine yayılarak şebitin yağlanması sağlanır. Tüm şebitler bir sıra kıymalı harç ve bir sıra şebit olacak şekilde üst üste dizilir. Bu şekilde yağlama işlemi tamamlanır. Ancak üstte kalan şebitler aşağıdakilere göre daha kuru olabileceğinden, alttaki ile üstteki şebitlerin yeri değiştirilir. Bu işlemden sonra Kayseri Yağlaması 4 eşit parçaya kesilir. Kayseri Yağlaması tercihe göre sarımsaklı ya da sade yoğurt ile servis edilir.

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

Kayseri Yağlamasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Kayseri ili ile ün bağı bulunan Kayseri Yağlamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile Kayseri Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Kayseri Yağlaması ibaresinin, logosunun 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.