

No: 1198 – Mahreç İşareti

AYDIN YUVARLAMASI

Tescil Ettiren

AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1198
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000382
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Yuvarlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Güzelhisar Mahallesi İstiklal Caddesi No:4 Efeler Efeler AYDIN
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Yuvarlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Yuvarlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Yuvarlaması; dana kıyma, yumurta, karabiber, kuru soğan, özel amaçlı buğday unu ve tuz ile hazırlanan köftelerin una batırılıp bitkisel sıvı yağda kızartılması ve daha sonra tereyağlı sos ve nohut ile birlikte pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Sosu; tereyağı, bitkisel sıvı yağ, salça, toz kırmızıbiber, et suyu ve su ile hazırlanır. Soslanmış haldeki Aydın Yuvarlaması yemeği, üzerine sarımsaklı veya sade olarak süzme yoğurt dökülerek servis yapılır. İsteğe bağlı olarak süzme yoğurdun üzerine, el ile koparılmış maydanoz yaprakları konabilir veya erimiş tereyağı dökülebilir.

Kızartılmış Aydın Yuvarlaması gıdaya temasa uygun ambalaja alınarak yuvarlamalar 6 ay boyunca 4°C'de saklanabilir. Reyonda ambalajlanmamış şekilde satışa sunulan kızartılmış yuvarlamalar 6 °C'de, direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde en fazla 2 ay saklanabilir.

Aydın Yuvarlamasının köfteleri 2-4 cm uzunluğunda olup silindirik yapısının iki ucu daha incedir. Elde yuvarlanarak şekli verildiği için yuvarlama denir.

Aydın Yuvarlamasının geçmişi eskiye dayanır. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki düzenlenen düğün yemekleri içinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aydın Yuvarlamasının üretiminde, tercihen 749 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Aydın Memecik Zeytinyağı kullanılır.

6 kişilik Aydın Yuvarlaması için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g dana kıyma (Dananın döş kısmından alınan, az yağlı ve 2 kere çekilmiş kıyma)
- 1 adet yumurta (tercihen köy yumurtası)
- 15 g karabiber
- 2 adet kuru soğan
- 10 g tuz
- 250 ml bitkisel sıvı yağ
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 150 g salça (tercihen domates ve biber salçalarının karışımı)
- 25 g toz kırmızıbiber
- 150 g tereyağı
- 120 g haşlanmış nohut
- 300 ml et suyu
- 250 g süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 dal maydanoz (isteğe bağlı)
- 100 ml su

Çırpılmış yumurta, rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber ve kıyma, bir kaptaki iyice karıştırılır. Homojen bir hale gelince un, azar azar eklenip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğrulduktan sonra hamur tahtası üzerinde açık vaziyette 15 dakika dinlendirilir.

Dinlenmiş hamur birkaç defa daha yoğrularak silindir şekline getirilir ve iki avucun yuvarlak kavuşması büyüklüğünde, oklava ile rahat açılacak şekilde eşit bezelere bölünür. Hamur tahta üzerinde oklava ile 1 cm kalınlığında açılır ve 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Şeritler, uzunlamasına iki elin içi ile tahta üzerinde yuvarlanarak 25 – 30 cm uzunlukta rulo haline getirilir ve rulodan 1,5 – 2 cm uzunluğunda hamur parçaları kesilir.

Kesilen hamur parçaları, avuç içinde yuvarlanır ve hamur parçasına, 2 - 4 cm uzunluğunda iki ucu ince silindirik şekil verilir. Hazırlanan köftelerin üzerinde çatlak olmamasına dikkat edilir. Köfteler yuvarlanırken yapışmayı engellemek için her aşamada un kullanılır ve yuvarlanan köfteler önceden unlanan tepsiye dizilir.

Tepside toplanan köfteler, kızartılmadan önce mutlaka elenerek fazla undan arındırılır. Bakır kapta kızdırılan bitkisel sıvı yağa konularak kızartılır. Kızartma sırasında köftelerin birbirine yapışmamasına ve parçalanmamasına dikkat edilir. Kızartma işlemi tamamlanan köfteler, bir kevgir ile yağdan çıkarılır, fazla yağdan arındırmak için kâğıt havlunun üzerine konur.

Nohutların, bir gün önceden ılık suda 6-8 saat arası ıslatılır. Sos içine konulmadan önce 30 dakika kadar suda haşlanır.

Et suyu kaynatılır ve üstünde oluşan köpükler kevgirle alınır.

Aydın Yuvarlamasının sosu; bir kapta eritilen tereyağının üzerine bitkisel sıvı yağ, salça, toz kırmızıbiber, et suyu ve su konup salça kokusu gidinceye kadar pişirilerek hazırlanır. Piştikten sonra üzerine kızarmış köfteler ve nohut eklenip yaklaşık 45 dakika pişmeye bırakılır. Pişme sırasında su miktarı 10 dakika ara ile kontrol edilir. Kontrol esnasında suyun miktarının en üstte bulunan yuvarlamaların altına indiği gözlenmişse yuvarlamaların üzerinde olacak şekilde soğuk su ilavesi yapılır. Belirtilen pişme süresi sonunda tencereden alınan yuvarlama tanesinin ağızda kıtır sertlikte olmadığı anlaşıldığında pişmiş kabul edilen yemek ateşten indirilir ve 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Aydın Yuvarlamasının servisi, üzerine sarımsaklı ya da sade olarak süzme yoğurt konularak yapılır. Yemeğin sıcaklığının, yoğurdu kesmemesine dikkate edilir. Sıcaklık derecesi için yemeğin pişmesi sonrası geçen 15 dakikalık bekleme süresi yeterlidir. İsteğe bağlı olarak süzme yoğurdun üzerine, el ile koparılmış maydanoz yaprakları serpiştirilir ya da 1 yemek kaşığı erimiş tereyağı dökülebilir.

Kızartılmış Aydın Yuvarlamasının, gıdaya temasa uygun kaplara konularak ya da reyonda toptan veya perakende olarak piyasaya sunumu yapılacaksa, kızartma aşamasından sonra bir tepsi içinde bulundurulmuş yuvarlamalar, oda sıcaklığına gelene kadar açıkta soğumaya bırakılır. Ambalaja alınan yuvarlamaların 4°C’de en fazla 6 ay içinde saklanır. Reyonda ambalajlanmamış şekilde 6 °C soğutma özelliği bulunan camekan içinde satışa sunulan kızartılmış yuvarlamalar; direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde en fazla 2 ay muhafaza edilebilir.

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

Aydın Yuvarlamasının geçmişi eskiye dayanır. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aydın Yuvarlamasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Aydın Büyükşehir Belediyesi, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği ile Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümünden, Aydın Ticaret Odası ile Aydın Lokantacılar Esnaf ve Sanatkarları Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle köftelerin hazırlanması ve yemeği sunulması ile muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ile Aydın Yuvarlaması 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.