

No: 950 – Mahreç İşareti

KAYSERİ KURŞUN AŞI ÇORBASI

Tescil Ettiren

KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 950
Tescil Tarihi	: 22.11.2021
Başvuru No	: C2021/000222
Başvuru Tarihi	: 01.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Kurşun Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Kurşun Aşı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Kurşun Aşı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Kurşun Aşı Çorbası, köftelik bulgur, irmik ile yapılan bulgur köfteleri ve kuzu kuşbaşı et, yeşil mercimek, nohut, kuru soğan, salça ve çeşitli baharatlar kullanılarak üretilen koyu kıvamlı bir çorbadır. Her mevsim tüketilmekle birlikte, içeriğindeki bileşenlerin fazlalığından dolayı ağırlıklı olarak kış aylarında tercih edilir. Günlük olarak tüketilir. Ancak hazırlanan bulgur köftelerinin, daha sonra pişirilmek üzere gıda mevzuatına uygun olarak dondurucuda muhafaza edilmesi mümkündür.

Kayseri Kurşun Aşı Çorbasının üretiminde çok sayıda bileşen kullanıldığı için çorba kâsesinin kurşun gibi ağır olması nedeniyle “kurşun aşı” adını almıştır.

Geçmişe eskiye dayanan Kayseri Kurşun Aşı Çorbası, Kayseri mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle çorbanın kıvamının sağlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6-8 kişilik Kayseri Kurşun Aşı Çorbasının bulgur köftesi için bileşenler:

- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 2 yemek kaşığı ekmeçlik buğday unu
- 4 yemek kaşığı irmik
- 1 adet yumurta
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz

Bulgur ve irmik bir kaba konur, sıcak su eklenip kabın üzeri bir bez ile kapatılarak suyunu çekmesi beklenir. Suyunu çekince üzerine un, biber salçası ve tuz ilave edilerek karışım yoğrulur. Elde edilen bulgur hamuruna yumurta kırılır ve macun kıvamına gelinceye kadar yoğrulur.

Bir kâseye su koyulup içine birkaç damla sıvı yağ damlatılır. Bulgur köfteleri yapılırken ellere yapışmaması ve kolay şekil verilebilmesi için parmak uçları ve avuç içleri bu karışım ile ıslatıldıktan sonra nohut büyüklüğünde parçalar kopartılıp avuç içinde yuvarlanarak küçük bulgur köfteleri yapılır. Bulgur köfteleri 1-1,5 cm çapında ve

yaklaşık 2 g ağırlığında olmalıdır. Hazırlanan bulgur köfteleri birbirine yapışmaması için daha önceden unlanmış bir tepsiyeye dizilerek çorba suyuna katılmak üzere bekletilir.

Kayseri Kurşun Aşı Çorbası bileşenleri:

510-515 g bulgur köftesi
400 g kuzu kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1,5 l ılık su
Kuru nane
Limon suyu

Küçük doğranan kuzu kuşbaşı etler büyük bir tencerede suyunu çekinceye kadar kavrulur ve ayçiçeği yağı ile çekilmiş soğanlar eklenerek kavurmaya devam edilir. Soğanların rengi pembeleşince biber salçası eklenir, iyice karıştırılarak kavurma işlemine devam edilir. 1,5 l ılık su, karabiber, tuz, kimyon eklenerek Kayseri Kurşun Aşı Çorbasının suyu hazırlanır ve 15 dakika kaynatılır. Kurşun aşının kıvamının koyu olması gerektiğinden, fazla sulu olmamasına özen gösterilmelidir. Kurşun aşı suyunun içine bulgur köfteleri, haşlanmış nohut ve haşlanmış yeşil mercimek eklenir, tencerenin ağzı kapatılır. Kurşun aşı, az sulu kıvama gelecek şekilde 20 dakika daha kısık ateşte pişirilir ve pişme süresi tamamlandıktan sonra yaklaşık 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Kurşun aşının içinde bulunan bulgur köftelerinin, fazla yumuşamadan iç kısımlarına kadar pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir.

Kayseri Kurşun Aşı Çorbasının üzerine kuru nane ve limon suyu gezdirilerek döküldükten sonra servis yapılır. Günlük olarak tüketilir. Ancak hazırlanan bulgur köftelerinin, daha sonra pişirilmek üzere gıda mevzuatına uygun olarak dondurucuda muhafaza edilmesi mümkündür.

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

Kayseri Kurşun Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Kayseri mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle çorbanın kıvamının sağlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Kurşun Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Talas Belediyesi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği ve Kocasinan Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 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 kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Kayseri Kurşun Aşı Çorbası 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.