

No: 1002 – Mahreç İşareti

KONYA PATLICAN TİRİDİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1002
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/284
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Patlıcan Tiridi
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 Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Patlıcan Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Patlıcan Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Patlıcan Tiridi; sırasıyla tandır ekmeği, sarımsak ve süzme yoğurtla hazırlanan sos, çeşitli sebze ve baharatlarla tatlandırılan patlıcan ile kıymanın bir araya getirilmesi ile yapılan yöresel bir yemektir.

Konya Patlıcan Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Patlıcan Tiridinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Patlıcan Tiridi üretimi için bileşenler:

600 g patlıcan
250 g kıyma
110 g domates
1 adet soğan
1 adet tandır ekmeği
6 g tuz
30 g zeytinyağı
30 g domates salçası
6 g kırmızıbiber
4 g karabiber

Üzeri için:

300 g süzme yoğurt
12 g sarımsak
30 g maydanoz

Hazırlanması:

Geniş bir tava içerisine zeytinyağı ve doğranmış soğan konulup 1 - 2 dakika kavrulur. Domates salçası ve küp halinde doğranmış domates eklenerek domatesler yumuşayınca kadar kavurmaya devam edilir. Üzerine kıyma, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilip kapağı kapatıldıktan sonra 30 dakika pişirilir. Patlıcanların kabukları alacalı şekilde soyulup küp halinde doğrandıktan sonra acı sularının çıkması için 15 dakika tuzlu suda bekletilir, sıvı yağda 15 dakika kızartılır. Kızartılan patlıcanların yağı iyice süzdürüldükten sonra tavada pişen karışıma ilave edilir. Bileşenlerin tamamı 2 - 3 dakika karıştırılır ve ocağın altı kapatılır.

Süzme yoğurt, çatal ile çırpılır ve üzerine rendelenmiş sarımsak ilave edilir. Küp halinde doğranmış tandır ekmeği servis tabağına konur. Üzerine önce çırpılmış sarımsaklı yoğurt yayılır, daha sonra pişen karışım eklenip ince kıyılmış maydanozla süslenerek servis yapılır.

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

Konya Patlıcan Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Patlıcan Tiridinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Patlıcan Tiridi 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.