

No: 1123 – Mahreç İşareti

KONYA KÖMBESİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1123
Tescil Tarihi	: 24.05.2022
Başvuru No	: C2020/289
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / 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 Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kömbesi, fırında pişirilerek veya yağda kızartılarak iki farklı şekilde üretilir. Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz ile hazırlanır ve üzerine, yoğurt ve su ile hazırlanan karışım sürülür. Yağda kızartılan Konya Kömbesi ise genelde arife günlerinde üretilir ve hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz kullanılarak hazırlanır; üzerine yoğurt ve süt karışımı sürülür.

Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fırında pişirilen 4 kişilik Konya Kömbesi için bileşenler:

Hamuru için:

1 kg ekmeklik buğday unu
350 ml ılık su
125 ml sıvı yağ
200 g tereyağı
10 g kuru maya
10 g tuz

Üzerine sürülecek karışım için:

300 g yoğurt
50 ml su

Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hazırlanması:

Un, su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz karıştırılarak elde edilen hamur yoğrulur ve 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur yaklaşık 8 cm çapında küçük bezelere ayrılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Bezelerin üzerlerine bastırılarak 1,5 cm kalınlığında olacak şekilde inceltilir.

Yoğurt, 50 ml suyla sulandırılarak hamurların üzerine sürülür. Önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir ve sıcak olarak servisi yapılır.

Yağda kızartılan 4 kişilik Konya Kömbesi için bileşenler:

Hamuru için:

1 kg ekmeklik buğday unu
200 ml su
125 ml sıvı yağ
200 g yoğurt
500 ml süt

2 adet yumurta
10 g kabartma tozu
12 g tuz
5 g çörek otu

Üzerine sürülecek karışım için:

125 g yoğurt
100 ml süt

Kızartmak için:

800 ml sıvı yağ

Yağda kızartılan Konya Kömbesinin hazırlanması:

Su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz 5 dakika karıştırılır. Üzerine un, yavaş yavaş eklenerek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Yoğurulan hamur 4 - 5 bezeye ayrılıp 0,5 cm kalınlığında yufkalar olacak şekilde açılır. 5 x 5 cm'lik kareler halinde kesilerek kızgın yağda kızartılır. Kömbelerin alt tarafı kızarıırken yoğurt ve süt karıştırılır. Karışım kömbelerin üzerlerine sürüldükten sonra üzerlerine çörek otu serpilir. Alt taraf kızardığında üst yüzeylerin de kızarması için kömbeler ters çevrilir. Kızartma işlemi tamamlanan Konya Kömbesinin servisi yapılır.

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

Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Kömbesinin 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 Kömbesi 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.