

No: 167 – Mahreç İşareti

ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ

Tescil Ettiren

SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 30.05.2012 tarih ve 28308 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 26.10.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.01.2021 tarih ve 93 sayılı Bülten

Tescil No : 167
Tescil Tarihi : 08.01.2013
Başvuru No : C2009/036
Başvuru Tarihi : 26.10.2009
Coğrafi İşaretin Adı : Adapazarı İslama Köftesi
Ürün Adı : Köfte
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. No:19
Arifiye SAKARYA

Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan : Adapazarı
Coğrafi Sınır : Türkiye
Kullanım Biçimi : Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürünün ayırt edici özelliklerinin arasında en önemlisi köfte ile birlikte sunulan ıslatılmış soslu ekmektir. Soslu ekmeğe; büyükbaş hayvana ait olan kemik suyu, kırmızı toz biber, sıvı yağ ve bayat ekmekten (mayalı kara fırın ekmeği) oluşur. Ekmekler soslandıktan (ıslatıldıktan) sonra kızartılır. Kızartılan bu ekmeğin dilimlerinin üzerinde ızgarada pişirilen köftelerin servis edilmesi de diğer ayırt edici özelliğidir.

Üretim Metodu:

Köfte Malzemesi (tarif 8 kişi içindir):

- 1 kg dana kıyma (500 g dana kaburga ve 500 g dana kol)
- 1 orta boy soğan
- 80 g ufalanmış bayat ekmeğin içi (mayalı ve karafırın ekmeği olmalıdır.)
- 10 g kimyon (1 çay kaşığı)
- 10 g karabiber (1 çay kaşığı)
- 10 g kırmızı toz biber (1 çay kaşığı)
- 30 g tuz (3 çay kaşığı)

İslama Suyu Malzemesi:

- İnce dilimlenmiş ve mayalı bayat kara fırın ekmeği
- 1 kg kemik suyu (danadan alınmalıdır.)
- 50 g kırmızı toz biber (2 çorba kaşığı)
- 100 g sıvı yağ (1 çay bardağı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)

Kemik Suyunun Hazırlanışı:

Dananın kalın kemikleri (özellikle kaburga ve kaval kemikleri) ortadan kırılarak içinde 12 litre su bulunan büyük bir kazana, içine 2 adet büyük soğan ile birlikte konular. Takriben 12 saat ağır ateşte kaynatılır. Tülbentten geçirilerek (kemik kırıntılarının kalmaması için) saf kemik suyu elde edilir.

İzgara:

Meşe kömürü tercih edilir. Yakılan kömürün üstünün beyazlaması beklenir.

Süsleme:

- 2 orta boy hafif közlenmiş domates (her porsiyonda bir domatesin ¼' ü kullanılır)
- 8 sivri hafif közlenmiş biber (Her porsiyonda 1 adet biber)

Yapılışı:

Kıymanın içine soğan rendelenir. Baharatlar katılır ve ekmek rendeden geçirilerek ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar elle yoğrulur. En az 1 saat dinlendirilir. Porsiyona 10 adet gelecek şekilde (toplam 80 adet) elle şekillendirilir ve ızgaraya sırayla dizilir.

Kemik suyunun içine kırmızı toz biber, sıvı yağ ve tuz karıştırılır. Ekmekler ıslama suyuna bandırılır ve ızgaranın üzerine konulur. Az kızaracak şekilde ızgaradan alınır ve servis tabağına 2 dilim koyulur. Kızaran köfteden, tabaktaki ekmeklerin üzerine 10 adet koyulur. Hafif közlenmiş domates ve biber tabağın üstüne konularak servis edilir.

Tercihen ıslama köfte yanında piyaz, üzüm şırası veya ayranla servis edilir.

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

Adapazarı Islama Köftesi yöre adıyla özdeşleşmiş bir üründür. Ürünün üretimi, bilgi ve deneyim gerektirir. Adapazarı Islama Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümü ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılım ile oluşacak üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez ve şikâyet halinde her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim esasları; köfte malzemesinin, ıslama suyu malzemesinin içeriğinin ve kemik suyunun hazırlanışının, ızgaranın, pişirmenin, süsleme ve servisin uygunluğu ile coğrafi işaretin amblem kullanımı denetlenecektir.

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.

