

No: 908 – Mahreç İşareti

KONYA KİTİRLİ MANTI

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 908
Tescil Tarihi	: 01.10.2021
Başvuru No	: C2020/298
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kırırlı Mantı
Ürün / Ürün Grubu	: (555 te Ürün Adı)
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kırırlı Mantı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kırırlı Mantı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kırırlı Mantının üretilmesi için önce un, yumurta, su ve tuzdan yapılan hamur tavada pişirilir. Küçük kareler halinde kesilip haşlanmış yeşil mercimekle tekrar pişirildikten sonra üzerine yoğurt, sarımsak ve tuzdan oluşan sos eklenir. Daha önce tavada pişirilmiş hamurlardan ayrılmış bir miktar hamur, tereyağında iyice kavrulmuş soslu hamurların üzerine konur. Kırmızı toz biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Konya Kırırlı Mantı, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kırırlı Mantının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Kırırlı Mantı üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için:
200 g buğday unu
600 ml su
4 g tuz
1 adet yumurta

Piştirilmesi için:
200 g haşlanmış yeşil mercimek
1,2 litre su
4 g tuz

Kıtırı için:
5 yemek kaşığı hamur (önceden hazırlanan kare şeklindeki hamurdan)
50 g tereyağı

Sosu için:
200 g süzme yoğurt
1 diş sarımsak
4 g tuz

Un, su, tuz ve yumurta karıştırılıp yoğrulur ve merdane ile açılır. Elde edilen yufka, düz tabanlı sıcak tavada hafifçe sertleşinceye kadar pişirilir. Pişen hamur, küçük kareler halinde kesilip 5 yemek kaşığı kadarı, mantının kıtır parçalarını hazırlamak üzere ayrılır. Kalan kare şeklindeki hamurlar ve tuz, 1,2 litre suda kaynatılan yeşil mercimeğin üzerine eklenerek 5 dakika kaynatılır.

Sarımsak, bir kâsede tuz ile ezilip süzme yoğurt ile karıştırılarak krema kıvamına getirilir. Kaynatılmış hamur ve yeşil mercimeğin üzerine ilave edilir.

Kare şeklinde kesilmiş 5 yemek kaşığı hamur, tereyağında iyice kavrularak yemeğin kıtır parçaları hazırlanır.

Soslu karışımın üzerine kavrulmuş kıtır hamurlar ilave edilip kırmızı toz biber ve karabiber serpilir. Konya Kırırlı Mantının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Kırırlı Mantının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Kırırlı Mantının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Kırırlı Mantının pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Konya Kırırlı Manti ibaresinin 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.