

No: 1574 – Mahreç İşareti

SIIRT İÇLİ KÖFTESİ / SIIRT KİTELİ

Tescil Ettiren

SIIRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1574
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000241
Başvuru Tarihi	: 22.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli
Ürün / Ürün Grubu	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli; ince köftelik bulgur, tuz ve ılık su ile hazırlanan yayvan ve üstü kubbe şeklindeki dış katmanın içine kuzunun döş veya kaburga etinden çekilmiş kıyma, haşlanmış pirinç, soğan, maydanoz, reyhan, tereyağı, pul biber, karabiber, toz reyhan ve tuz iç bileşenlerinden oluşan harcın yerleştirilip ağız kapatıldıktan sonra suda haşlanıp biberli sos ile servis edilen içli köftedir.

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitelinin şekli; iç harcında haşlanmış pirinç, reyhan veya maydanoz ile reyhan tozunun kullanılması ve iç harcının pişirilmeden yerleştirilmesi ayırt edici özellikleridir.

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli köklü geçmişe sahip olup Siirt ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Dış katman hamur bileşenleri

- 1 kg ince bulgur (Kitellik ince bulgur)
- 6 g tuz
- Ilık su

İç harc bileşenleri

- 750 g kuzu döş veya kuzu kaburga etinden çekilmiş kıyma
- 100 g tereyağı
- 180 g haşlanmış pirinç
- 550-600 g orta boy kuru soğan
- 100 g reyhan veya maydanoz
- 6 g pul biber
- 3 g karabiber
- 12 g toz reyhan
- 32 g tuz

Servis için bileşenleri

- 60 g tereyağı
- 10 g pul biber

Kitellik ince bulgur; Siirt ilinde üretilen *Triticum* durum buğdayın kaynatılmadan ya da yeterince pişmemiş bulgur tanesinin kabuğunun soyulması ve öğütülmesi ile üretilir. Diğer ince bulgurlara kıyasla daha ince tanelere sahip olup içindeki yoğun nişasta nedeniyle hazırlanan içli köfte hamurunun tam kıvam almasını, kolay yapışan ve dağılmayan özelliğini sağlar.

Dış katman hamurunun hazırlanması

Kitelik ince bulgur geniş bir kabın içine alınıp üzerine bulguru ıslatacak kadar 30-40 °C'de su gezdirilip kabın ağzı kapatılır. İnce bulgur şişinceye kadar 30 dakika beklenir.

İç harcın hazırlanması

İç harç hazırlanırken öncelikle pirinçler haşlanıp soğumaya bırakılır. İç harç çiğ olacağından soğanlar çok ince doğranır, kıyma, baharatlar ve tuz ile bileşenler özdeşleşene kadar yoğrulur. Yoğurma işleminin son aşamasında haşlanmış pirinçler de eklenip iç harç dinlenmeye bırakılır.

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitelinin üretimi

Dış katman hamurunun dinlendirme işlemi bittikten sonra eller ıslatılarak 15-20 dakika hamur özleşene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Hamurdan yaklaşık 70 g ağırlığında eşit parçalara bölerek bezeler elde edilir ve üzerine nemli bir bez örtülerek hamurun kuruması engellenir. Hamur kıvamının doğru olup olmadığını anlamak için hamur elin baş ve işaret parmakları arasında ezilir. Eğer ele sert ince bulgur taneleri gelmiyorsa hamurun kıvamını aldığı anlaşılır.

Eller yağlanarak hamur bezesi ele alınıp önce ortadan başparmak ile bir miktar oyulur daha sonra iki parmakla hamur kenarlardan döndürme işlemi ile genişletme ve inceltme işlemi yapılarak yaklaşık olarak 50 g iç dolgu içine yerleştirilir. Hamurun ağzını kapatmak için parmaklar ile büzleştirilerek avuç içinde döndürülür. Kapatma işlemi bittikten sonra üstten fazla olan hamur varsa kopartılıp üst yüzeyi ince bir doku haline getirilir. Daha sonra hamurun içerisindeki havayı almak için avuç içine yerleştirilip dört parmakla bastırılır. Tamamen havası çıkartılmış hamuru elle saat yönünde dışarıya doğru bastırma ve döndürme işlemi ile hamur büyütülüp şekil verilir.



Şekil 1. Şekil verme yöntemi

Yayvan bir tencereye su eklenerek kaynamaya bırakılır ve suyun kaynama aşamasında tuz eklenir. Kaynayan suyun içine harçlı hamurlar dikkatlice bırakılır. Hamurlar su yüzüne çıkıncaya kadar 10-15 dakika haşlanır. Tencereye bırakılan hamurun tencere dibine yapışmaması için arada kevgirle karıştırılır. Kevgir ile sudan çıkarılıp süzgece konularak süzülür.



Şekil 2. Haşlama ve süzme yöntemi

Sos hazırlamak için tavada 60 g tereyağı eritilir. Eritilmiş tereyağına 10 g pul biber eklenip kızdırılır.

Servis tabağına alınan haşlanmış Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitelinin üzerine hazırlanan sos dökülerek sıcak olarak servis yapılır.



Şekil 3. Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitelinin servisi

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

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli, Siirt ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan iki kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, şeklin ve servisin uygunluğunu ve Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.