

**No: 1321 – Mahreç İşareti**

**ÇANKIRI KESME KADAYIFI**

Tescil Ettiren  
**ÇANKIRI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1321
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.01.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2020/453
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.12.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çankırı Kesme Kadayıfı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çankırı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çankırı Kesme Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kesme Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Çankırı Kesme Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve üzüm sirkesi kullanılarak hazırlanan hamurun, ince açılıp şeritler halinde ince kesilmesi, kurutulması, tereyağı ile yağlanıp kabuksuz çiğ yer fıstığı dizilmiş tepsiye konulması ve tereyağı ile yağlandıktan sonra fırında pişirilmesi suretiyle üretilen şerbetli tatlıdır. Hamur, buğday ve mısır nişastaları ile açılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının üretiminde kullanılan kabuksuz çiğ yer fıstığı, çiçek şekli verilerek tepsiye dizilir. Tatlı piştikten sonra ters çevrilip kare şeklinde kesilerek servis yapılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının üretiminde kullanılan kadayıf, tatlının üretimi için özel olarak hazırlanır ve hazır olarak satılan kadayıflar kullanılmaz.

Çankırı Kesme Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram günleri için üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Çankırı Kesme Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 100 ml sıvı yağ
- 100 ml süt
- 46 g yoğurt
- 3 g tuz
- 20 ml üzüm sirkesi
- 250 g tereyağı
- 150 g kabuksuz çiğ yer fıstığı

Yufkaları açmak için bileşenler:

- 500 g buğday nişastası
- 500 g mısır nişastası

Şerbet için bileşenler:

1190 g toz beyaz şeker

1600 ml su

½ adet limonun suyu

Bir kapta özel amaçlı buğday unu, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve üzüm sirkesi karıştırılıp yoğrulur. Üzeri streç film ile kapatılıp 1 saat dinlendirilir.

Şerbet hazırlamak için beyaz şeker, su ve limon suyu bir tencerede karıştırılıp kaynatılır, soğumaya bırakılır.

Dinlendirilen hamur 20 adet pazıya bölünür. Pazılar, buğday ve mısır nişastası karışımı kullanılarak 15-18 cm çapında açılır, üst üste konur ve üzerleri streç film ile kaplanarak 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar, 60-65 cm çapında ve 1 mm kalınlığında yufka halinde açılır. Temiz bir örtü üzerine yayılarak 3-5 dakika kurutulur. Kuruyan yufkalar yaklaşık olarak 1 cm küçülür. Yufkalar üst üste konularak ikişerli olarak oklavaya sarılır, oklava çıkarılır ve 3-4 mm kalınlığında kesilir.

60 cm çapındaki bir tepsi tereyağı ile yağlanır ve kabuksuz çiğ yer fıstığı, 4 yapraklı çiçekler şeklinde tepsiye dizilir. Üzerine kesilmiş hamurlar konur, erimiş tereyağı dökülür ve önce 170-180<sup>0</sup> C sıcaklıktaki fırında 15 dakika daha sonra 150<sup>0</sup> C sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika pişirilir. Pişen tatlı fırından çıkarılır ve biraz soğuyunca üzerine aynı büyüklükteki başka bir tepsi yerleştirilip ters çevrilir. Kabuksuz çiğ yer fıstıkları üst tarafta kalan Çankırı Kesme Kadayıfının servisi, kare şeklinde kesilip ılık şerbet döküldükten sonra yapılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının raf ömrü, şerbeti döküldükten sonra 3-4 gündür. Şerbetsiz olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek 2,5-3 ay muhafaza edilebilir.

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

Çankırı Kesme Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Kesme Kadayıfının, şerbetleme aşamasına kadar olan üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kesme Kadayıfı 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.