

No: 1755 – Mahreç İşareti

SÖKE KULAK TATLISI

Tescil Ettiren
SÖKE TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1755
Tescil Tarihi	: 25.07.2025
Başvuru No	: C2023/000250
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Kulak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konak Mah. Yıldırım Sok. No:24 /A Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Kulak Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Kulak Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Kulak Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, tuz ve suyla hazırlanan hamurun açılıp içine ceviz, kavrulmuş susam, beyaz toz şeker, şekerli ve tuzsuz leblebiden oluşan harç koyulup şekil verildikten sonra pişirilmesinin ardından şerbet dökülerek tatlandırılmasıyla üretilen Söke ilçesine özgü bir tatlıdır.

Söke Kulak Tatlısının hamuru, ortalama 3 mm kalınlığında ve 36 cm çapında açılır, iç harcı koyulur ve 3 parmak kalınlığında kesilerek tepsiye dik konumda dizilir. Üzerine tereyağı ve zeytinyağı karışımı ilave edilerek fırında pişirilir.

Söke ilçesinin mutfak kültüründe yaygın olarak tüketilen Söke Kulak Tatlısı yörede uzun bir geçmişe sahiptir. Hamurunun açılması ve sarılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple; Söke Kulak Tatlısının Söke ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 20 kişilik (1 tepsi) Söke Kulak Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Söke Kulak Tatlısı hamuru için gerekli bileşenler:

- 1-1,5 kg özel amaçlı buğday unu
- 100-150 ml zeytinyağı
- 8-9 g tuz
- Aldığı kadar su (Orta yumuşaklıkta hamur)
- Özel amaçlı buğday unu ve nişasta (Hamuru açmak için)

İç harcı için gerekli bileşenler:

- 100-150 g ceviz
- 100-150 g toz şeker
- 240-250 g kavrulmuş susam
- 170-180 g şekerli leblebi
- 170-180 g tuzsuz leblebi

Üzeri için gerekli bileşenler:

- 200-250 ml zeytinyağı
- 40-50 g tereyağı

Serbet için gerekli bileşenler:

- 1-1,5 kg toz şeker
- 1-1,5 l su
- 1-1,5 çay kaşığı limon suyu

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede kaynayana kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip sıcak bir şekilde 5 dk. dinlendirilmiş ürün üzerine eklenir.

Söke Kulak Tatlısının hazırlanması:

Özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, tuz ve su derin bir kapta karıştırılarak karışım orta yumuşaklığa gelinceye kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur ortalama 10 dk. oda sıcaklığında dinlendirilir. İç harcı için susam, ceviz, şekerli ve tuzsuz leblebi toz haline gelecek şekilde öğütülür ve içerisine toz şeker ilave edilir.

Dinlendirilmiş hamur ortalama 250 g olacak şekilde bezelere ayrılıp un ve nişasta serpilerek 3 mm kalınlığında ve 36 cm çapında daire şeklinde açılır. Hamurun tüm yüzeyine iç harç koyulup rulo şeklinde oklava ile sarılır. 3 parmak ölçüsünde kesilip dik bir şekilde tepsiye yerleştirilir. Üzerine zeytinyağı ve tereyağından oluşan kızdırılmış yağ eklenir. 200 °C önceden ısıtılmış fırında 20-30 dk. pişirilir. Oda sıcaklığında 5 dk. dinlendirilen Söke Kulak Tatlısının üzerine sıcak şerbet dökülür. Şerbetini çektikten sonra servis edilir. Günlük üretilip tüketilir.



Şekil 1. Söke Kulak Tatlısı üretim aşamaları

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

Söke Kulak Tatlısı, Aydın ili Söke ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Kulak Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Söke Ticaret Odası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Söke Kulak Tatlısı ibaresinin, logosunun 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.