

No: 1759 – Mahreç İşareti

BODRUM ÇÖKERTME KEBABI

Tescil Ettiren

BODRUM TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1759
Tescil Tarihi	: 14.08.2025
Başvuru No	: C2024/000155
Başvuru Tarihi	: 20.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Çökertme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bodrum Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Blv. Bodrum MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Çökertme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Çökertme Kebabı; dana eti, patates, süzme yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, tereyağı, toz kırmızıbiber, karabiber, kimyon, nane, kekik, tuz, ayçiçeği yağı, domates, yeşilbiber, roka ile hazırlanan bir yemektir.

Bodrum Çökertme Kebabının tarihsel gelişiminde; halk arasında sıklıkla tüketilmesinin yanı sıra Bodrum ilçesine turizm vesilesiyle gelenler sayesinde bilinirliğini artırmıştır. 1964 yılından beri Bodrum ilçesinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinir.

Bodrum Çökertme Kebabının; üretildiği Bodrum ilçesi ile ün bağı bulunur. Bodrum ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Bodrum Çökertme Kebabı, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan, hazırlanma ve pişirilme aşamaları ise ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Bodrum Çökertme Kebabı bileşenleri ve ortalama miktarları (1 kişilik):

- 220 g dana eti (Tercihen tranç ve sokum)
- 150 g patates
- 200 g süzme yoğurt
- 5 g sarımsak
- 30 g zeytinyağı
- 70 g tereyağı
- 4 g toz kırmızıbiber
- 2 g karabiber
- 3 g kimyon
- 15 g nane
- 15 g kekik
- 6 g tuz (3 g patates için, 3 g et için)
- 400 ml ayçiçeği yağı (Kızartma için)
- 100 g domates (Garnitür)
- 30 g yeşilbiber (Garnitür)
- 10 g roka (Garnitür)

Hazırlanışı:

İlk olarak patatesler kibrit çöpü inceliğinde ve uzunluğunda doğranır. Diğer bir yöntem olarak ise patatesler kalın rende ile sadece tek yöne rendelenerek jülyen boyutlarında ince uzun patatesler elde edilir. Tuzlu suda nişastası çıkana kadar yaklaşık 10-15 dakika bekletilir. Sudan çıkarılan ve süzdürülerek kurutulan patatesler kızgın yağda kızartılarak servis tabağına alınır. Bu aşamada uygun büyüklükte kızartma kabı kullanılarak derin ve şok kızartma yapılır. Ayıklama, doğrama ve kızartma esnasında suyunu kaybeden patatesin % 50'si fire verir. Sarımsak dövülüp çırpılarak pürüzsüzlük ve akışkanlık kazandırılan süzme yoğurt ile karıştırılır. Kıvamı koyu kalırsa su ilave edilerek iyice çırpılır. Kızartılan patatesleri yumuşatmaması ve hamurlaştırmaması için koyu kıvamlı ama akışkan bir yoğurt sos olması gerekir. Yoğurt, etler pişirildikten sonra tabaklama sırasında kızarmış patateslerin üzerine patatesleri tam kapatmayacak şekilde konulur. Bu şekilde patateslerin yumuşaması engellenir.

Tranç, dananın but kısmından çıkan yağsız bir ettir. Sokum ise kontrfilenin devamı, kalça ile birleştiği but bölümüdür. Bu etlerin tercih edilme nedeni yumuşak ve yağsız olmasıdır. Et, bifteklik şekilde doğranır ve dövülerek inceltir. Harlı kömür ateşinde döküm bir tavada kızgın yağda suyu ve yağı içinde kalacak şekilde 4-5 dakika kızartılır. Döküm tavanın kullanılması pişme esnasında çıkan suyun sosta kullanılmasını ve lezzetli olmasını sağlar. Döküm tavada yaklaşık 200-250°C’de 2 dakika ısıtılır. Et dilimleri tavaya alınarak her iki yönü yaklaşık yarım dakika mühürlenir ve tavadan alınır. Doğrama tahtası üzerine 9-10 cm’lik ince şeritler şeklinde doğranır. Mühürleme sırasında tavada oluşan suyun içine tereyağı ve zeytinyağı ilave edilir. Tereyağı tamamen eriyip köpürme oluştuğunda(yaklaşık 1-1,5 dakika) doğranan etler tavaya alınır. Sürekli çevrilerek yaklaşık 2 dakika yarı mühürlenmiş etler pişirilir. Böylece elde edilen etler az-orta pişmiş olacaktır. Pişirme esnasında önce tuz, karabiber, kimyon ve toz kırmızıbiber eklenir. Sürekli çevirerek pişirme işlemi yapılır. Ocaktan alınmadan hemen önce nane ve kekik eklenerek karıştırılır. Sunum tabağındaki patates üzerine önce hazırlanan sarımsaklı yoğurt koyulur. Yoğurdun üzerine etler yağıyla birlikte alınır. Çünkü pişme esnasında tavada oluşan et suyu, yağ ve baharatların karışımı aynı zamanda sos olarak kullanılır. İlave sos yapılmaz. Son olarak ince domates dilimleri, biber dilimleri ve bütün roka yaprakları ile servisi yapılır.

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

Bodrum ilçesinde 1960’lı yıllardan beri üretilen, Bodrum Çökertme Kebabının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bodrum Çökertme Kebabının Bodrum ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bodrum Çökertme Kebabı tüm üretim aşamaları, Bodrum ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bodrum Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Muğla Aşçıları ve Pastacılar Derneğinden, Bodrum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ve Bodrum Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Bodrum Çökertme Kebabı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bodrum Çökertme Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.