

No: 677 – Mahreç İşareti

KONYA BAMYA ÇORBASI

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 677
Tescil Tarihi	: 18.02.2021
Başvuru No	: C2020/065
Başvuru Tarihi	: 02.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Bamyası Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
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 Bamyası Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Bamyası Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevi geleneği ile yoğrulan Konya mutfağının vazgeçilmezlerinden olan Konya Bamyası Çorbası, asırlardır başta düğün ve özel davetler olmak üzere sofraların olmazsa olmazları arasında yer alır. Tarihte Mevlevi sofralarının vazgeçilmezi olmuştur. Konya’da düğün ve davet yemeklerinde tatlıdan sonra verilerek ikinci tertip yemeklerin yenilmesi için iştah açıcı olarak kullanılır. Düğünler dışında evlerde ve esnaf lokantalarında yapılan ve tüketilen önemli bir çorbadır.

Konya Bamyası Çorbasının yapımında çiçek bamyası ve kuyruk yağı kullanılır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

300 g kuru küçük bamyası (çiçek bamyası)
200 g kuşbaşı et (kuzu)
2 yemek kaşığı sade yağ
3 yemek kaşığı kuyruk yağı
4 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2-2,5 litre su
2-3 adet limon
Yarım yemek kaşığı salça

Yapılışı:

Konya Bamyası Çorbası mevsiminde toplanmış ve kurutulmuş çiçek bamyası kullanılarak yapılır. Bamyalar tüylü bir yapıya sahip olduğu için pişirme öncesinde temiz bir bez ile ovalanarak tüylerinden arındırılır ve limonlu suyun içinde yumuşayana kadar haşlanır. Başka bir tarafta bir tencerede kuyruk yağı kavrulur. Yağ biraz kavrulduktan sonra kuzu kuşbaşı etler ilave edilir. Etler kavrulduktan sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenerek kokusu çıkana kadar kavurma işlemi devam eder. Bamyalar haşlama suyu ile birlikte bu karışıma eklenir. Çorba iyice kaynatılır ve lezzetini alması için 3-4 saat bekletilir. Servis yapılmadan önce tekrar kaynatılır.

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

Konya Bamyası Çorbası geçmişi eskiye dayanan kendine has üretim yöntemiyle Konya iline ün bağı ile bağlıdır. Bu sebeple Konya Bamyası Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetim mercii, Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri:

- Üretimde kullanılan bamyanın cinsi ve diğler malzemeler ile bu malzemelerin karışım oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Bamya Çorbası 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.