

No: 1318 – Mahreç İşareti

ERZURUM KETESİ

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1318
Tescil Tarihi	: 20.01.2023
Başvuru No	: C2021/000172
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ketesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ketesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ketesi iki şekilde üretilebilen ketedir. Erzurum Sini Ketesi; tereyağı, buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamurun oklavayla açılması, kavrulmuş unlu iç harç konup sini adı verilen tepside fırında pişirilmesi suretiyle; Erzurum Tandır Ketesi ise tereyağı, süt, yumurta akı, su, buğday unu, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun oklavayla açılması ve iç harç konup tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir. Erzurum Tandır Ketesinde, kavrulmuş unlu iç harçın yanı sıra, peynirli iç harç veya ceviz içi kullanılır.

Erzurum Ketesinin yufkası 1-2 mm kalınlığındadır. Yufkaların ince olması, Erzurum Ketesinin kabarması ve gevrek yapıda olması bakımından önemlidir.

Erzurum Sini Ketesi 12x12 cm boyutunda kare şeklinde ve pişmemiş haldeki bir adet kete hamurunun ağırlığı 250 g; Erzurum Tandır Ketesi ise 12 cm çapında daire şeklinde ve pişmemiş haldeki bir adet kete hamurunun ağırlığı 300 g'dır.

Erzurum Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

25 adet Erzurum Sini Ketesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Sini Ketesinin hamuru için bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 250 g tereyağı
- 500 ml su
- 10 g tuz

1 adet Erzurum Sini Ketesini açmak için bileşenler:

- 10 g buğday unu
- 5 g nişasta
- 50 g tereyağı

Erzurum Sini Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı için bileşenler:

- 150 g buğday unu
- 50 g tereyağı
- 15 g tuz

Erzurum Sini Ketesinin hazırlanması:

Erzurum Sini Ketesinin iç harcı; un, tereyağı ve tuzun bir tencerede un kokusu gidinceye kadar yaklaşık 100°C'de 15 dakika karıştırılarak kavrulmasıyla hazırlanır ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Keteyi açmak için 1/2 oranında nişasta/un karışımı hazırlanır.

Bir kapta su, tereyağı ve tuz karıştırılıp üzerine azar azar buğday unu ilave edilerek yoğrulup elde edilen hamur, 30 dakika dinlendirilmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan 50 g'lık parçalar alınır, her bir parça için nişasta / un karışımından 15 g serpilir ve oklavayla, 1-2 mm kalınlığında 25 cm çapında yufkalar açılır. Yufkanın üzeri yaklaşık 50 g tereyağı ile yağlanır. Yufkaların kenar kısımları ortaya katlanır, 25-30 g iç harç konur ve kare şeklinde katlanarak tepsiye dizilir. Ketelerin üzerine, yumurta sürülür ve 250 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30-45 dakika pişirilir.

20 adet Erzurum Tandır Ketesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Tandır Ketesinin hamuru için bileşenler:

- 400 ml süt
- 500 g tereyağı
- 6 g tuz
- 10 g kuru maya
- 1 adet yumurta akı
- 800-1000 ml su
- 1 kg buğday unu

1 adet Erzurum Tandır Ketesini açmak için bileşenler:

- 10 g buğday unu
- 5 g nişasta
- 50 g tereyağı

Erzurum Tandır Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı için bileşenler:

- 1 kg un
- 750 g tereyağı
- 15 g tuz

Erzurum Tandır Ketesinin peynirli iç harcı için bileşenler:

- 250 g beyaz peynir
- 150 g maydanoz

Erzurum Tandır Ketesinin cevizli iç harcı için bileşenler:

- 300 g iri kıyılmış ceviz içi (her bir kete için 15 g kullanılır.)

Erzurum Tandır Ketesinin hazırlanması:

Erzurum Tandır Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı; un, tereyağı ve tuzun bir tencerede un kokusu gidinceye kadar yaklaşık 100°C'de 15 dakika karıştırılarak kavrulmasıyla hazırlanır ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Keteyi açmak için 1/2 oranında nişasta/un karışımı hazırlanır.

Peynirli iç harcı; Beyaz peynir elle ufalanır, ince doğranmış maydanozla karıştırılır.

Geniş bir kaba süt ve tereyağı konur. Kuru maya, tuz ve yumurta akı ilave edilip karıştırılır, üzerine azar azar un eklenip yoğrularak hamur elde edilir ve 1,5-2 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan 70 g'lık parçalar alınır, her bir parça için nişasta/un karışımından 15 g serpilir ve oklavayla 1-2 mm kalınlığında 25 cm çapında yufkalar açılır. Her bir yufkanın üzeri yaklaşık 50 g tereyağı ile yağlanır. Her bir yufka yaklaşık 5 cm eninde, 9 parça olacak şekilde kesilir. Kesilen yufkalar 3 kat olacak şekilde üst üste konur, rulo haline getirilip alt tarafı sıkıştırılarak birleştirilir. İsteğe bağlı olarak 30-40 g kavrulmuş unlu harç, 30-40 g peynirli harç veya 15 g ceviz içi konur ve hamur kendi etrafında döndürülerek daire şekli verilir. Üzerine yumurta sürülüp tandırda 35-40 dakika pişirilir.

Erzurum Ketesi rutubetsiz ortamda 3 gün, buzdolabında 1 hafta, şoklanmış halde 6 ay saklanabilir.

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

Erzurum Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ketesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Ketesi 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.