

No: 113 – Mahreç İşareti

KAYSERİ MANTISI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 28.06.2008 tarih ve 26920 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 22.05.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.11.2022 tarih ve 137 sayılı Bülten

Tescil No : 113
Tescil Tarihi : 10.06.2009
Başvuru No : C2006/011
Başvuru Tarihi : 22.05.2006
Coğrafi İşaretin Adı : Kayseri Mantısı
Ürün / Ürün Grubu : Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınırı : Kayseri ili
Kullanım Biçimi : Kayseri Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Mantısı; çiğ dana kıyma, kuru soğan, reyhan, toz kırmızıbiber ile karabiber karışımıyla hazırlanan iç harcın, un, yumurta, su ve tuz ile hazırlanarak küçük kareler halinde kesilen hamurun içine konulup kapatılması, haşlanması ve üzerine sos dökülmesi suretiyle üretilen mantıdır. Sosu tereyağı, salça ve toz kırmızıbiber kullanılarak hazırlanır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt ile sumak dökülüp sulu olarak servisi yapılır.

Kayseri Mantısının 1 kg'ında en az 300 g iç harç bulunur ve harcın içinde en az 250 g kıyma vardır. İç harcının reyhan içermesi nedeniyle aromatikdir.

Kayseri Mantısının hamurunun köşeleri, tam olarak üst üste getirilmeden birleştirilip kapatılır.

Kayseri Mantısı paketlenerek satışa sunulabilir. Bu şekilde piyasaya sunulacak mantılar, doldurulup kapatıldıktan sonra 160°C'de sıcaklıktaki fırında kurutulur ve modifiye atmosferde paketlenir.

Kayseri Mantısının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kayseri Mantısının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Hamur yoğurma süresi	15-30 dk
Hamur dinlendirme süresi	15-20 dk
Hamur inceliği	1-1,2 mm
Kesilmiş hamurun kenar uzunluğu	15-16 mm
Kurutma işlemi	160 °C'de 20-25 dk
Ambalajlama	Modifiye atmosferde paketleme
Nihai üründe oksijen miktarı	%2
1 kg mantıdaki harç miktarı (en az)	300 g
300 g harçtaki kıyma miktarı (en az)	250 g

Kayseri Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Boyutlarının küçük olması nedeniyle eskiden beri "Bir şimşir kaşıktaki kırk tane mantı" sözüyle tanımlanır. Hamurunun ince açılması, küçük boyutlarda kesilip kapatılması işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 10 kişilik Kayseri Mantısı üretmek için gerekli olan bileşenler ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Mantı hamuru bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 2 adet yumurta
- 350 ml su

İç harç bileşenleri:

- En az 250 g az yağlı ve siniri alınmış çiğ dana kıyma
- 2-3 yaprak reyhan
- 2-3 adet küçük boy kuru soğan
- 2-2,5 g toz kırmızıbiber
- 1-1,5 g karabiber
- 1,5-2 g tuz

Sos bileşenleri:

- 100 g tereyağı
- 70 g salça
- 2-2,5 g toz kırmızıbiber

Kayseri Mantısının hazırlanması:

Mantı hamuru için un, yumurta ve tuz bir kaptaki karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş su eklenerek çok yumuşak olmayan kıvamda hamur elde edinceye kadar 15-30 dk yoğrulur. Üzeri örtülüp 15-20 dk dinlendirildikten sonra oklava ile yaklaşık 55 cm çapta ve 1-1,2 mm kalınlıkta daire şeklinde açılır. İnce açılan yufkalar, yırtılmamalarına özen gösterilerek belirli sayılarda üst üste konulduktan sonra, kenarı uzunluğu yaklaşık 15-16 mm olan kare şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince hamurların kurumamasına özen gösterilir.

Kıyma, ince çekilmiş kuru soğan, ince çekilmiş reyhan ve baharatlar karıştırılarak iç harç hazırlanır. Kare şeklinde kesilmiş hamur parçalarının her birine alabildiğince iç harç konur. Hamurların köşeleri, her iki elin baş ve işaret parmakları arasında tam olarak üst üste getirilmeden birleştirilir, hafifçe bastırılarak kapatılır. Makine ile kapatılan mantılar için de kalıplar bu şekilde ayarlanır. Mantı kapatılırken hamur ve harç çok sıkılarak ezilmez.

Kapatılan mantılar, taze olarak hemen pişirilmeyecekse, 160° C sıcaklıktaki fırında 20-25 dk kadar kurutulduktan sonra modifiye atmosferde paketlenir. Paketlemede kullanılan modifiye atmosfer %70 N₂ (azot), %30 CO₂ (karbondioksit) içeriğine sahip olmalıdır. Paketlenen ürünler 0-4 °C sıcaklıkta soğuk hava deposunda muhafaza edilir.

Hemen pişirilecek olan taze mantılarda tercihen taze reyhan yaprakları kullanılabilir. Kurutulacak mantılar ise kuru reyhan yaprakları kullanılarak hazırlanır.

Kayseri Mantısının pişirilmesi:

Bir tencerede, 10 kişilik mantının rahatça kaynayabileceği ölçüde su kaynatılır. Kaynayan suya 15-20 g tuz eklenip mantılar konur. Pişme sırasında köpük oluşumunu ve taşmayı önlemek için kısık ateşte 15 dk kadar pişirilir. Pişen mantıların rengi ağırlaşır ve hamur kokusu uzaklaşır. Ocaktan alınan mantıların üzerine, 200-300 ml soğuk su dökülür ve karıştırılır. Suyun fazlası mantı çok sulu kalmayacak şekilde süzülükten sonra sos ilave edilir.

Mantı sosunun hazırlanması:

Tereyağı tavada kızdırılır, Üzerine salça ve toz kırmızıbiber ilave edilip karıştırılır. Mantının suyundan bir miktar süzülüp ilave edilebilir.

Kayseri Mantısının servisi, sıcak olarak ve mantıların üzerine sos dökülüp homojen şekilde karıştırıldıktan sonra yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine, sarımsaklı ya da sade yoğurt ve sumak gezdirilerek dökülebilir.

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

Kayseri Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hamurunun ince açılması, küçük boyutlarda kesilip kapatılması işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Mantısının, paketli satılanların paketleme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Kayseri Ticaret Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle reyhan olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle hamurun yoğurma ve dinlendirme süreleri, hamur inceliği, kesilmiş hamurun boyutları ve servis aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- 1 kg Kayseri Mantısı için en az 300 g harç kullanılması.
- 300 g iç harç için en az 250 g kıyma kullanılması.
- Kurutma, paketleme ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kayseri Mantısı 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.