

**No: 558 – Mahreç İşareti**

**ADANA KOL BÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**ADANA LOKANTACILAR VE KEBAPÇILAR ESNAF ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Tescil No</b>               | : 558   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 06.10.2020  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2019/076   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 01.07.2019  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Adana Kol Böreği  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Esnaf Odası  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Kocavezir Mahallesi 32066 Sokak Esnaf ve Sanatkarlar Odası Hizmet Binası No: 5 Seyhan ADANA   |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Adana ili   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Adana Kol Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Kol Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Adana Kol Böreği, uzun yıllardan beri kendine has üretim metodu ile üretilen ve yöre ile ünlenmiş bir börek türüdür. Adana Kol Böreği üretiminde özel hamur açma ve katlama yöntemleri kullanılır. İç harcı kıymalı ve peynirli olmak üzere iki çeşittir. Porsiyonları 10-12 cm eninde ve 30-35 cm boyunda olacak şekilde hazırlanır. Genellikle acı süs biberi turşusu ile servis edilir.

Kıymalı Adana Kol Böreği üretiminde dananın farklı bölümlerinden elde edilen kıymaların kullanılması da mümkün olmakla birlikte, genellikle dana kaburga, sırt ve but etleri karışımından elde edilen kıyma tercih edilir. Kıymalı iç harçta yalnızca mor kuru soğan kullanılır. Peynirli Adana Kol Böreği üretiminde de yalnızca tam yağlı taze beyaz peynir kullanılır.

Hamurun bitkisel margarin ile dinlendirilmesi ve el ile serpilerek açılması sonrasında özgün biçimde katlanması ürüne ayırt edicilik kazandırır. Az miktarda tuz dışında baharat kullanılmaz.

Adana Kol Böreği yüzyıllardır üretim metodunu ve muhtevasını korumuştur. Üretim yöntemi nesiller boyu börek ustalarının çırakları eğitmesi ile aktarılmıştır.

### **Üretim Metodu:**

Adana Kol Böreği üretim sırasında aşağıda verilen malzeme listesinde yer alanlar, oransal olarak aynı kalmak üzere, farklı gramajlarda malzeme kullanılarak üretilir. Hamur bir gün önceden yapılarak dinlendirilir. İç harçlar böreğin pişirileceği zaman hazırlanır.

#### Kıymalı İç Harç Bileşen Listesi:

- 1 kg dana eti kıyması
- 1 kg mor kuru soğan
- 20 g tuz

Her börekte yaklaşık 110 g kıymalı iç harç kullanılır. Bileşen listesine göre hazırlanan iç harç ile yaklaşık 18 adet Adana Kol Böreği hazırlanabilir.

#### Kıymalı İç Harç Yapım Şekli:

Mor soğanlar soyulur, yıkanır ve küçük küpler şeklinde doğranır. Doğranan soğanlar bir tencerede yağsız şekilde kendi suyunu bırakıp bu suda kaynamaya başlayınca kadar kavrulur ve bu aşamada ocak kapatılır. Kavrulurken soğanın bıraktığı acı su süzülerek atılır ve kavrulmuş soğan soğumaya bırakılır.

Kıyma ayrı bir kapta ek bir yağ kullanmadan kendi yağını ve suyunu bırakana dek kavrulur. Kavrulma sırasında verilen oranda tuz eklenir. Kavrulan kıyma soğumaya bırakılır.

Kavrulan ve soğumuş mor soğan ve kıyma ayrı bir kapta karıştırılır.

#### Peynirli İç Harç Bileşen Listesi:

- 2 kg tam yağlı taze beyaz peynir

Her börekte yaklaşık 110 g peynirli iç harç kullanılır. Bileşen listesine göre hazırlanan iç harç ile yaklaşık 18 adet Adana Kol Böreği hazırlanabilir.

#### Peynirli İç Harç Yapım Şekli:

Tam yağlı taze beyaz peynir 5-6 saat suda bekletilir, suyu süzülerek tuzu azaltılır. Tuzu alınmış tam yağlı taze beyaz peynir ezilip ufalanır.

#### Börek Hamuru Bileşen Listesi:

- 1 kg buğday unu
- 600 g su
- 25 g tuz
- Margarin

Her börekte kullanılan hamur miktarı yaklaşık 140 gramdır. İç malzeme bileşenlerine göre hazırlanan hamur ile yaklaşık 11 adet Adana Kol Böreği hazırlanabilir.

#### Börek Hamuru Hazırlanma Şekli:

Buğday unu, su ve tuz bir kap içerisinde karıştırılır. Karışım kulak memesi kıvamına gelene kadar özenle yoğurulur. Yoğurulan hamur yaklaşık 140 gramlık bezeler haline getirilir. Bezelerin üstüne bastırılarak 12-15 cm genişliğinde dairesel hamurlar yapılır. Her dairesel hamurun üzerine tüm üst yüzeyini kapatacak biçimde margarin sürülür. Yağlanan dairesel hamurlar üst üste konularak sekizli-onlu gruplanır ve ertesi gün pişirilmek üzere buzdolabında dinlendirilir.

#### Böreğin Hazırlanışı:

Börek hamurunun açılması, içlenmesi ve böreğin katlanması işlemleri mermer tezgâh üzerinde yapılır. Hazırlanan iç harç (kıymalı ve peynirli) ayrı birer kaba konur. Börek hamurunu açan ustanın elini yağlaması için kullanılmak üzere ayrı bir kaba ayçiçek yağı konur. Harç ve yağ kapları mermer tezgâh üzerine alınır. Yağ kabından el ile az miktarda yağ alınır ve tezgâh yağlanır. Başlangıçta bir adet hamur el ile bastırılarak bir miktar genişletilir. Sonra hamurun altı üste getirilerek tekrar bastırır. Bu şekilde hamur yaklaşık 25 cm genişliğe ulaşıncaya kadar yayılır. Sonra ahşap döner saplı merdane kullanılarak hamur yaklaşık 40 cm genişliğe ulaşıncaya kadar açılır. El tekrar yağ kabına batırılır ve üzerine yağlı elini sürülerek hamuru yağlanır. Daha sonra hamur el ile tezgâhtan kaldırılıp serpmeye şeklinde defalarca savurup tezgâha vurularak genişletilir, inceltir. Hamur zar gibi incecik bir hal alıncaya kadar bu işleme devam edilir. Hamur bu hali ile yaklaşık 130 cm genişliğindedir. Açılan hamur tezgâh üzerine bir kısmı tezgâhın ön kısmından aşağı sarkacak şekilde serilir ve üzerine az miktarda el ile yağ serpilir. Serilen hamur sırası ile önce usta tarafındaki uç, sonra sol tarafındaki uç, ardından sağ tarafındaki uç, en son ustanın karşı tarafında kalan uçtan tutulur, tutulan her uç hamurun orta kısmına gelecek şekilde sırayla katlanır. Bu katlama ile hamur kapalı zarf şeklini alır. Orta bölgesine yaklaşık 110 gr kıymalı ya da peynirli iç harç yayılır ve üstüne biraz yağ serpilir. Hamur karşı kısımdan öne doğru 3 kez 10-12 cm genişlikte olacak şekilde katlanır. Börek son halinde yaklaşık 12 cm genişliğinde ve 35 cm uzunluğunda dikdörtgen şeklini almıştır. Börek pişirme tepsisine alınır ve tüm böreklerin üst orta kısmına yine elle hafif yağ serpilir. Kıymalı Adana Kol Böreği yaklaşık 250 °C sıcaklığındaki fırında 13-14 dakika pişirilir. Peynirli Adana Kol Böreğinin pişme süresi kıymalı böreğe göre 2-3 dakika daha uzundur. Pişirme sırasında böreğin alt ve üstünün kızarıp kızarmadığı kontrol edilir. Alt ve üst kızardığı zaman börek pişmiştir. Pişen her bir börek yaklaşık 250 gramlık bir porsiyondur. Börek dilimlenerek servis tabağına konulur. Serviste ayrı bir tabakta acı süs biberi turşusu ikram edilir. Adana Kol Böreği günlük olarak yapılır ve tüketilir.

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

Adana Kol Böreği, ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Adana Kol Boređi denetimleri; Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından iki üye, Adana Ticaret Odasından bir üye ve Adana Tatlıcılar ve Pastacılar Odası tarafından görevlendirilecek bir üyeden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler sırasında, kullanılan malzemenin uygunluğu ve hamurun açılma yöntemi, katlanma şekli, pişirilme sonrası boreğin görünümü ve sunumun tescile uygunluğu kontrol edilir. Coğrafi işaret adı ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ve şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır. Şikâyet halinde yapılan denetimler şikâyetten itibaren 15 gün içinde gerçekleştirilir.

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.