

No: 1059 – Mahreç İşareti

KAYSERİ TEPİ MANTISI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1059
Tescil Tarihi	: 05.04.2022
Başvuru No	: C2021/000305
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Tepsi Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Tepsi Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı kullanılmadığında, Kayseri Tepsi Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Tepsi Mantısı; kare şeklinde kesilmiş hamurun içine kıymalı harç konulması, kendine özgü yöntem ile kapatılıp fırınlanması ve üzerine sos gezdirilip ocak üzerinde pişirilmesiyle üretilir.

Kayseri Tepsi Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamur için bileşenler (4 kişilik):

- 600 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 200 g su
- 2 yumurta

Kıymalı harç için bileşenler:

- 800 g az yağlı kıyma
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 10 g kırmızı toz biber
- 300 g soğan (3-4 orta boy)

Yağ karışımı için bileşenler:

- 40 g zeytinyağı
- 40 g tereyağı

Salçalı sos için bileşenler:

- 110 g domates salçası
- 800 ml su

Yoğurtlu sos için bileşenler:

- 450 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (tercihe göre)
- 8 g tuz

Tepsinin yağlanması için:

- 25-27 g tereyağı

Kıymalı harcın hazırlanması:

Derin bir kaba kıyma, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve ince kıyılarak suyu sıkılıp uzaklaştırılan soğan koyulup homojen bir karışım elde edilinceye kadar yoğrulur. Karışım, içindeki soğanın sulanmaması için bekletilmeden ve çiğ olarak kullanılır.

Salçalı sosun hazırlanması:

Bir tavada su ve salça karıştırılarak orta ateşte 1- 2 dakika kaynatılır.

Kayseri Tepsi Mantısının yapılması:

Derin bir kabın içine un, su, tuz, yumurta katılıp yoğurularak yumuşak bir kıvamda hamur elde edilir. Yoğurulan hamur, pürüzsüz olması ve kolay açılması için 15-20 dakika bekletildikten sonra tezgâh üzerinde hafifçe unlanarak oklava ile kalınlığı 0,3-0,5 cm olacak şekilde açılır. 3 x 3 cm ebadında kare şeklinde kesilir her bir parçanın ortasına 8-10 g kıymalı harç konur. Ele alınan hamur parçaları, kıymalı harç tam ortada kalacak şekilde ikiye katlanarak kenarları karşılıklı birleştirilir. Hamurun kenarları birleştirildiğinde, kıymalı harç mantının ortasında ve üstü açık şekilde kalmalıdır. Tüm hamur parçaları aynı şekilde hazırlanıp kapatıldıktan sonra mantılar, tabanına tereyağı sürülen bir tepsiye kıymalı kısımları yukarıda kalacak şekilde ve hiç boşluk bırakılmadan dik olarak sıra sıra dizilir. Mantıların üzerine yağ karışımı gezdirilerek dökülür ve 230 °C sıcaklıkta 3-5 dakika ısıtılan fırına konur. 180-200 °C sıcaklıkta 25 dakika kızartıldıktan sonra tepsi soğuması için 15-20 dakika ortam sıcaklığında bekletilir ve üzerine salçalı sıcak sos gezdirilerek, tepsi ocağın üzerinde 5-6 dakika orta ateşte pişirilir. Kayseri Tepsi Mantısı, üretildiği tepside ve tepsinin orta kısmına yoğurtlu sos konularak sıcak olarak servis yapılır.

Kayseri Tepsi Mantısı, fırınlama ve soğutma işlemlerinden sonra modifiye atmosferde vakumlanırsa 2 ay, -18° C'de şoklanarak vakumlanırsa 6 ay raf ömrüne sahiptir. Vakumlanan paketler soğutucularda muhafaza edilmelidir.

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

Kayseri Tepsi Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tepsi Mantısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Talas Belediyesi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Kayseri Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; mantıların kapatma şeklinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Kayseri Tepsi Mantısı ibaresi, logosu ile 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.