

**No: 570 – Mahreç İşareti**

**YEŞİLYURT KIRAZ YAPRAĞI SARMA KÖFTESİ /  
YEŞİLYURT KIRAZ YAPRAĞI SARMASI**

Tescil Ettiren  
**YEŞİLYURT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 570
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/023
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.03.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yeşilyurt Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:127 Yeşilyurt MALATYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Malatya ili Yeşilyurt ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması, 267 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Malatya Dalbastı Kirazının yaprakları ve kepeği alınmamış doğal kırma (buğday) ile yapılan yöresel yemektir.

Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması, Malatya'da yetişen kiraz yapraklarından sarılarak yapılan ve içine baharat konmayan lezzetli bir yemek türüdür. Nisan ve/veya mayıs sonu ile haziran ayının ilk haftalarında kiraz yaprakları nazik olduğunda toplanır. Nazik olmayan yapraklarla yapıldığında yaprak pişmez sert kalır ayrıca yemeğin tadı olmaz. Yapraklar genellikle sabah serinlikte toplanır. Yaprakların büyük bir özenle toplanması gerekir eğer yapraklar toplanırken yırtılırsa o yaprak kullanılmaz. Bu nedenle yaprakların toplanması deneyim gerektirir.

Yapraklar toplandıktan sonra kadınlar ipe geçirilmiş iğne yardımı ile yaprakları çok uzun olmayacak şekilde iplere dizerler. İplere dizilen yapraklar gölgede kurutulur. Daha sonra bu yapraklara kurt düşmemesi için eylül sonu gibi naylon poşetlere konulmalı ve bu yapraklar hiç hava almamalıdır. Bu geleneksel yöntemle yaprakların yumuşaması ve rutubetlenmesi engellenmiş olur. Ayrıca nazikken toplanan kiraz yaprakları isteğe göre ya iğne yardımıyla ipi dizildikten sonra kilerde muhafaza edilebileceği gibi ayrıca salamura yapılarak küplere basılmak suretiyle ya da kurutularak da saklanabilir. Kurutulan kiraz yaprakları suyla hafif ıslatılmasının ardından sarılmaya hazır hale gelir.

Yaprağın toplanmasından sarılmasına kadar ciddi bir emek vardır. Yaprak sarmasının içinde baharat bulunmaz. Sarmadan hoş bir kiraz kokusu gelir. Kiraz yaprağı diğer sarmalarda kullanılan yaprak türlerine göre daha ince ve ekşidir. Bu yemeğin yapılması zahmetli olup, eskiden Avrat Köftesi olarak adlandırılırdı. Ancak günümüzde yaygın bilinen ve ünlenen adı Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarmasıdır.

Bahar mevsiminde toplanan taze kiraz yaprağı, kepeği alınmamış doğal kırma (buğday) ile ağzı kapatılmadan kalem gibi ince sarılır. Ayrıca yoğun olarak yoğurt ve tereyağı ile soğan kızartılıp sos halinde dökülür.

### **Üretim Metodu:**

3 su bardağı kepeği alınmamış doğal kırma (buğday)  
1 kg kiraz yaprağı  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1,5 kg yoğurt  
½ kg kuru soğan  
2 kaşık buğday unu  
1 yemek kaşığı erik ekşisi  
1 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Malzemeler 4 kişiliktir.

Kiraz yaprakları üzerine sıcak su dökülerek 5 dakika kaptaki bekletilir. Ayrı bir geniş kap içerisine kepeği alınmamış doğal kırma (buğday) konularak üzerine sıcak su gezdirilerek ıslanması sağlanır ve 15 dk bekletilir. Bekleyen kepeği alınmamış doğal kırma (buğday) üzerine bir kaşık buğday unu, tuz ilave edilerek kıvamını buluncaya kadar yoğurulur. Yaprakların pişirilmeden sarılması gerekir. Kiraz yaprakları süzülerek saplarından ayıklanır. Kiraz yaprağının parlak kısmı alta gelecek şekilde fındık büyüklüğünde iç harçtan saracak şekilde küçük parçalar alınıp içine konularak ince olarak sarılır. Sarmaların açılmaması için bir süre iki parmak arasında bekletip tencereye koyulmalıdır. Yaprakların harca iyice yapışması için sarmalar iki parmak arasında bekletirken diğer yandan kiraz yapraklarını sarma işlemine devam edilebilir ve sardıkça da iki ya da üç sarma iki parmak arasında bekletilmeye devam edilebilir. Buradaki önemli nokta harcın yaprağa çok az konuluyor olmasıdır. Fazla konulursa yapraklar hem sararken hem de pişerken açıldığında özelliğini kaybeder. Bu bekletme işleminden sonra sarmalar tencereye yerleştirilir ve açılmaması için üzerine bir tabak ters çevrilip konulur. Sarma işlemi tamamen bittiğinde normal su ilave edilerek kısık ateşte dağılmadan pişmeye bırakılır.

Kiraz yaprağı sarması iki farklı sosla hazırlanır.

**Birinci sos:** Tencerenin içine yoğurt, un, erik ekşisi ve tuzu ekleyip karıştırılıp bir buçuk litre su yavaş yavaş bu karışıma ilave edilir. Topak olmaması için suyu eklerken harcı karıştırmaya devam edilmelidir. Ardından ocağa alınır ve hazırlanan yoğurtlu sosun dibi tutmaması için sürekli karıştırarak pişirilir. Kaynamaya başladıktan sonra 5-10 dakika daha kısık ateşte kıvam alması için kaynatılır. Daha sonra pişmiş olan sarmalar bu sosun içine bırakılır. İkisi birlikte 10 dk kadar kaynadıktan sonra ocaktan indirilir.

**İkinci sos:** Soğan ince ince kıyılır ve tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulup terbiye edilir. Kavurma işlemi bittikten sonra yoğurtlu sosun içindeki sarmalar bir tabağa alınıp üzerine soğanlı sos gezdirilip sunuma hazır hale getirilir. İsteğe göre salçada eklenebilir.

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

Yeşilyurt Kiraz Yaprığı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprığı Sarması, 267 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Malatya Dalbastı Kirazının yaprakları kullanılarak yapılmalıdır. Kiraz yaprağının ipe dizilip kurutma veya salamura yöntemleri gelenekseldir. Ayrıca kiraz yaprağına harç koyulup sarılıp açılmaması için iki parmak arasında bekletilirken diğer kiraz yaprağını sarma işlemine devam edilmesi ustalık gerektirir. İlaveten sos hazırlığı ve sunumu da yöreye özgüdür. Bu nedenle yöreye ün bağı da bulunan ürünün tüm üretim aşamalarının, belirtilen coğrafi sınırdaki yapılması gereklidir.

### **Denetleme:**

Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Malatya Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Yeşilyurt Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetimler yılda bir kere düzenli olarak yapılır. Ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen hallerde de denetim yapılır.

Denetimlerde Malatya Dalbastı Kirazının yapraklarının kullanılması, kiraz yaprağının ön hazırlığı, sarma şekli, sos hazırlığı ile servisi ayrıca Yeşilyurt Kiraz Yaprığı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprığı Sarması ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.