

**No: 563 – Mahreç İşareti**

**DEVREKANİ CIRIK TATLISI**

Tescil Ettiren  
**DEVREKANİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 563
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/182
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Devrekani Cırık Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Devrekani Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kurtşeyh Mah. Meydan Cad. No:2/2 Devrekani 37700 KASTAMONU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kastamonu ili Devrekani ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Devrekani Cırık Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Devrekani Cırık Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Devrekani Cırık Tatlısı, hamur kıvamı cırıık hazırlanıp iki kez kızartma işleminden sonra soğuk şerbette tatlandırılan yöreye mahsus bir lezzettir. Tarihsel süreçte ilçe merkez ve köylerinde misafir ağırlamalarında geleneksel yöntemle hazırlanan bu tatlı zamanla ticari değere dönüşür ve yörede yaygın olarak üretimi devam eder.

Devrekani Cırık Tatlısının ayırt edici özellikleri hamuru hazırlandıktan sonra elle sıkılma işlemi ile hamurun parçalara ayrılmasıdır. Bu yöntem değişmeden devam eden ve ustalık gerektiren geleneksel yöntemdir. Ayrıca benzer ürünlerden diğer farklılığı elle sıkılan hamurun (cıriğın) iki kez kızartma işlemidir. Hamur parçası yağda kızartıldıktan sonra bir tepsiye alınır. Tepside biriktirilen lokmalar tekrar yağa boşaltılarak ikinci kez kızartılır. Bu işlemin amacı lokmanın içinin hamur kalmamasını sağlamaktadır. Bu durum Devrekani Cırık Tatlısının benzer şerbetli tatlılara göre biraz daha sert ve çıtır bir özellik kazanmasına neden olur.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler:

#### Hamuru için:

1 kg un (böreklik, pastalık), 1,5 litre su, 100 g yaş maya ya da arzuya göre kuru maya, 1 yemek kaşığı toz şeker arzuya göre maya eritilirken kullanılır. 5 litre ayçiçek yağı kızartmada kullanılır.

#### Şerbeti için:

5 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su, 1 adet/parça limon tuzu kullanılır.

#### Şerbetin Hazırlanması:

Şerbet bir gün önce hazırlanır. 5 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su karıştırılıp yaklaşık 10 dakika kaynamaya bırakılır. Şeker kaynamaya başlayınca 1 parça limon tuzu atılıp 5 dakika daha kaynatılır. Kaynatılan kabın üstü kapatılarak dinlenmeye/soğumaya bırakılır.

#### Hamurun Hazırlanması:

1 kg una bir tatlı kaşığı tuz ilave edilip karıştırılarak başlanır. Unun ortası havuz şeklinde açılıp kaynatılıp 80°C'ye soğutulan 1,5 litre su ile 5 dakika kadar yoğurulur. Aynı bir kapta sıcak suyla ıslanmış 100 g yaş maya arzuya göre 1 yemek kaşığı şeker katılıp eritilir ya da sadece sıcak su ile de eritilip hamura eklenir ardından 2-3 dakika daha yoğurulup boza kıvamında hamur elde edilir. Yoğurulan hamur yaklaşık 5 dakika kadar bekletilip mayalanması sağlanır.

#### Devrekani Cırık Tatlısının Yapımı:

Sıvıyağı derin kaba koyulup 100°C kadar ısıtılır. Ardından eller yağlanıp boza kıvamındaki hamurdan tutulup işaret parmağı başparmağına doğru bükerek hamur sıkılır ve bu şekilde kopan her hamur parçası yağın içerisine atılır ve hafif kızartılır. Daha sonra hafif kızaran lokmalar tepside biriktirilir. Hamur bittiğinde birinci kızartma aşaması tamamlanmış olur. Sonrasında tepside biriken lokmalar tekrar yağa boşaltılarak ikinci kızartma işlemi yapılır.

### Şerbetleme:

İkinci kez kızartılan lokmalar doğrudan yağdan alınarak bir gün önceden hazırlanan şerbetin içine atılarak karıştırılır. Yaklaşık 1 dakika şerbette tutulan lokmalar karıştırma işlemi bitince servis tepsisine alınır. Üretilen Devrekani Cırık Tatlısının aynı gün içinde tüketilmesi özelliğinin ve lezzetinin korunması açısından önemlidir.

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

Devrekani Cırık Tatlısı, yörenin önemli kültürel miraslarından biridir. Yöre adı ile özdeşleşerek ünlenmiştir.

Hamur kıvamının tutturulması ustalık gerektirir. Hamur parçalarının hazırlanması sırasında elin yağlanarak işaret parmağını başparmağa doğru bükerek hamurun sıkılıp kopartılması geleneksel yöntemdir. Ayrıca benzer ürünlerden iki kızartma aşaması ile farklılaşır. Ürünün yöredeki geleneksel üretim metodundan dolayı, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Devrekani Belediyesinin koordinasyonunda; Devrekani İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Devrekani Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Devrekani Belediyesinden oluşan denetim mercii tarafından her yıl aşağıda belirtilen denetim esaslarına uygun olarak yapılacaktır. Ayrıca denetim mercii gerekli görülen hallerde ve şikâyet halinde de denetim yapacaktır.

Denetimlerde üretim metodunda bulunan malzemelerin kontrolü, işlem süreçleri ile Devrekani Cırık Tatlısı ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

Tescil ettiren faaliyet gösterenler listesi, denetim tutanakları ile birlikte denetim raporunu her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna bildirecektir.

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.