

No: 863 – Mahreç İşareti

KONYA KİKİRDEKLİ KESME ÇORBASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 863
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/294
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kikirdekli Kesme Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kikirdekli Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kikirdekli Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kikirdekli Kesme Çorbası; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile yapılan hamurun yarısının suda haşlanıp süzme yoğurt ve sarımsakla karıştırıldıktan sonra üzerine, önce kızdırılmış tereyağı dökülmesi sonra da tereyağında kızartılmış hamurun diğer yarısının eklenmesi suretiyle üretilen çorbadır. Kızartılmış hamur Konya’da, “kikirdek” olarak adlandırılır.

Konya mutfağının yöreye has yiyecek ve içeceklerine ilişkin bilgilerin yer aldığı Selçukname’de; Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat’ın Konya ilini ziyareti sırasında ziyafetler verildiği anlatılır. Ayrıca Evliya Çelebi “Yiyeceklerden beyaz ekmeği, kahisi, çöreği, ballı böreği, helvasının çeşitleri, zülbiyesi, pandisi, peşmanisi, tahinesi meşhurdur. Ama sabunisi ile beyaz halka çinisini aşıklar yedikleri zaman lezzetinden damakları iki şak olur.” cümlesi ile Konya ilinin yemek, çorba ve tatlılarının tarihsel geçmişi hakkında bilgiler verir. Konya mutfağında Konya Kikirdekli Kesme Çorbasının özel bir yeri olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (4 kişilik):

Hamur malzemeleri:

- 2 bardak buğday unu (farklı unlar tercih edilebilir)
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz

Çorba malzemeleri:

- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak

Sos malzemeleri:

- 3 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Hamur malzemeleri karıştırılır, mantı hamuru gibi sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur ve 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Hamur iki parçaya bölünür ve bir parçası bıçak sırtı kalınlığında açılır. Açılan hamur 1-2 cm büyüklüğünde parçalara kesilip hafif unlanarak bir bez üzerinde kurumaya bırakılır. Diğer hamur ise parmaktan daha ince rulolar halinde yuvarlanır, 1’er cm’lik parçalar kesilir ve kızdırılan tereyağında kızartılır.

5 bardak su kaynatılarak ilk açılan hamurdan elde edilen kurutulmuş hamurlar bu su içinde yumuşayınca kadar pişirilir. Hamur pişerken diğer tarafta, süzme yoğurda, kaynayan çorbanın suyundan alınıp yavaş yavaş eklenerek seyretilir, çırpılır ve kıyılmış sarımsak eklenir.

Sarımsaklı yoğurt ile pişen hamurlar yavaş yavaş karıştırılarak birleştirilir, tuz ilave edilir. Çorbanın üzerine önce kızdırılmış tereyağı gezdirilerek dökülür, sonra kikirdekler (kızartılmış hamurlar) konur. Konya Kikirdekli Kesme Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Kikirdekli Kesme Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Kikirdekli Kesme Çorbasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Kikirdekli Kesme Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.