

No: 536 – Mahreç İşareti

KARACASU PİDESİ

Tescil Ettiren

KARACASU ESNAF VE SANATKÂRLAR ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 536
Tescil Tarihi : 17.09.2020
Başvuru No : C2018/149
Başvuru Tarihi : 12.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Karacasu Pidesi
Ürün / Ürün Grubu : Pide / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Karacasu Esnaf ve Sanatkârlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Yaylalı Mah. Hacı Ali Ağa Sokak No: 12 09370 Karacasu /AYDIN
Coğrafi Sınırı : Aydın ili Karacasu ilçesi
Kullanım Biçimi : Karacasu Pidesi ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karacasu Pidesi ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karacasu Pidesi Aydın ili Karacasu ilçesinde, 100 yılı aşkın süredir üretilmekte olan bir fırıncılık ürünüdür. Karacasu Pidesi, içeriğinde kullanılan malzemelerin kalitesi, üretim tekniği ve pide ustalarının mahareti ile günümüze kadar ulaşmış ve Karacasu ilçesinin sembolü hâline gelmiştir. Karacasu Pidesi; açık kıymalı pide, kaşar peynirli pide, kuşbaşı pide, beyaz peynirli yumurtalı pide, yuvarlak kıymalı pide ve tahinli pide olmak üzere altı çeşitte yapılır. Karacasu Pidesinin boyutları; bir porsiyon için uzunluk 40-45 cm, en ise 8-10 cm'dir. Bir buçuk porsiyonluk pidenin boyu 60-65 cm, eni ise 8-10 cm'dir. Pide hamuru mutlaka elle açılır. Pide, kara fırın içinde, odun ateşinde pişirilir. Kara fırın, altında tuz ve cam kırıkları bulunan, 2x2 metre ebadında olan ateş tuğlası ile döşenmiş fırındır. Pidelere, kara fırında 270°-300°C'de pişirilir. Bu da pidenin gevrek olmasına ve ağızda dağılmasına yardımcı olur. Fırında pelit, meşe ya da palamut odunu kullanılır. Fırın ateşi, pişme kıvamı dikkat ve bilgi ister. Ayrıca pişme usullerinin de çok iyi bilinmesi gerekir.

Üretim Metodu:

Tablo 1. Pide Hamuru Bileşen Listesi:

<u>Bileşenler</u>	<u>Miktar</u>
Özel Amaçlı Buğday Unu (Pidelik)	50 kg
Yaş Hamur Mayası	250 - 300 g
İçme Suyu	25 - 30 L
Tuz	200 - 250 g

Hamurun hazırlanması:

Hamur teknesine; buğday unu, su, tuz ve maya eklenerek hamur hâline gelinceye kadar yoğrulur. Hamur önce katı kıvamda 5 dakika yoğrulur. Daha sonra yavaş yavaş eklenen suyla ortalama 10 dakika daha yoğrulur. Hamur yoğurulmaya devam edilerek, uzatıldığında kopmayacak kıvama ulaştırılır. Hamur 25 dakika bekletildikten sonra 150 gramlık parçalara ayrılır. Kesilen hamurlar "pasa" adı verilen ahşap tezgâhın içerisinde bezle örtülü olarak dinlendirilir.

İç malzemelerin hazırlanması:

Etlerin hazırlanması:

Karacasu Pidesi içeriğinde; yörede yetişen otlardan özellikle kekik ile doğal olarak beslenen 2-3 yaş sığırların (dana) eti kullanılır. Dananın kaburga kısmındaki etler kıyma için kullanılırken, kuşbaşı için antrikot veya bonfile kısmındaki etler kullanılır.

Kuşbaşı etin hazırlanması:

Dananın antrikot veya bonfile kısmından elde edilen etin sinirleri alınır. Etler bıçakla kuşbaşı şeklinde kesilir. Kuşbaşı etin içine yeteri kadar domates, maydanoz ve tuz ilave edilir.

Kıymanın hazırlanması:

Dananın kaburgalarından alınan et önce kıyma makinesinde çekilir. Sırasıyla 1 kg orta yağlı dana kıyma, 500 g doğranmış soğan, 500 g domates, 1 bağ doğranmış maydanoz, bir tatlı kaşığı kadar tuz eklenir ve karıştırılır.

Peynirin hazırlanması:

Karacasu Pidesinde tam yağlı kaşar peyniri ve tam yağlı beyaz peynir, kullanılır. Sertlik derecesine göre bu peynirler ekstra sert, sert, yarı sert peynir sınıfında olmalıdır. Kaşar peyniri ve beyaz peynir rendelenir. Beyaz peynirli yumurtalı pide için rendelenmiş beyaz peynir içine iki adet yumurta kırılır ve kıyılmış maydanoz ile karıştırılır.

Karacasu Pidesinin hazırlanması ve pişirilmesi:

Kuşbaşı, kıymalı ve peynirli pide yapımı için 150 g hamur eni 8-10 cm olacak şekilde, kano şeklinde açılır ve iç malzeme eklenir. Hamurun kenarları tam olarak kapatılmadan hatifçe içe doğru kapatılır. Yuvarlak kıymalı pide yapımı için 50 g hamur, 13-15cm çapında dairesel olarak, el ile açılır ve üzerine kıymalı pide için hazırlanmış olan karışımdan 40 g eklenir. Pişirmeye hazır olan pide fırın küreğine konur ve fırına gönderilir. Pişen pideler tereyağı ile yağlanır ve küçük dilimler hâlinde kesilerek bekletilmeden servis edilir.

Kuşbaşı pide:

- 100 g kuşbaşı olarak doğranmış sinirsiz dana eti (antrikot veya bonfile),
- 30 g kuşbaşı şeklinde doğranmış domates,
- 150 g dinlendirilmiş hamur,
- Yeteri kadar maydanoz ve tuz, karabiber
- İsteğe bağlı olarak yumurta.



Kıymalı pide:

- 60 g orta yağlı dana kıyması (kaburga eti),
- 30 g soğan,
- 30 g domates,
- Yeteri kadar maydanoz ve tuz, karabiber,
- 150 g dinlendirilmiş hamur,
- İsteğe bağlı olarak yumurta ve kaşar peyniri.



Kaşar peynirli pide:

- 90 g rendelenmiş kaşar peyniri,
- 150 g dinlendirilmiş hamur
- İsteğe bağlı olarak yumurta.



Beyaz peynirli yumurtalı pide:

- 90 g rendelenmiş beyaz peynir,
- 150 g dinlendirilmiş hamur,
- Maydanoz ve iki adet yumurta.



Yuvarlak kıymalı pide:

- 20 g orta yağlı dana kıyma,
- 10 g domates,
- 10 g soğan,
- 50 g dinlendirilmiş hamur.
- Yeteri kadar maydanoz ve tuz.



Tahinli pide:

- 130 g tahin,
- 60 g beyaz toz şeker,
- 120 g dinlendirilmiş hamur,
- 15-20 g tereyağı.



Tahinli pide yapımı için 120 g hamur mermer tezgâh üzerinde el ile yaklaşık 20-25 cm çapa ulaşınca kadar eller havada çapraz tutularak hamur mermer zemine vurularak açılır. İstenilen çapa eriştiğinde ise üzerine 130 g tahin, 60 g beyaz toz şeker ilave edilir, orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar el ile yoğrulur. Yoğrulan hamur 5-10 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamur tekrar el ile bastırılarak 20-25 cm çapa ulaşınca kadar açılır. Üzerine bir miktar tereyağı parçaları konulduktan sonra hamurun üzerine ince bir tabaka oluşturacak şekilde tahin dökülür ve hamur üzerine her ikisi de yayılır. Fırında 3-5 dakika pişirilir. Fırından kürekle çekilen pide soğutulduktan sonra sade olarak yenebildiği gibi üzerine, coğrafi işaret tescili bulunan Antep fıstığı içi (öğütülmüş veya dilimlenmiş), kırılmış iç ceviz ilave edilerek de tüketilebilir. Müşterinin isteğine göre şekerli olarak da pişirilebilir.

Karacasu Pidesinin porsiyona göre pişirilme süreleri:

• Kuşbaşı pide	1 porsiyon (150 g)	5-7 dakika
• Kıymalı pide	1 porsiyon (150 g)	5-7 dakika
• Kaşar peynirli pide	1 porsiyon (150 g)	4-6 dakika
• Beyaz peynirli yumurtalı pide	1 porsiyon (150 g)	4-6 dakika
• Yuvarlak kıymalı pide	1 porsiyon (50 g)	4-6 dakika
• Tahinli pide	1 porsiyon (120 g)	3-5 dakika

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

Karacasu Pidesi üretiminde kullanılan et, Karacasu ilçesi ve komşu ilçelerindeki meralarda otlatılarak yetiştirilen danalardan elde edilmelidir. Ayrıca bilgi birikimi ve ustalık becerisi gerektiren üretim metodu nedeniyle yöreyle ün bağı mevcuttur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Karacasu Pidesinin denetimi; Karacasu Esnaf ve Sanatkarlar Odasının koordinasyonunda ve Karacasu Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 üye, Karacasu Belediyesinden 1 üye, Adnan Menderes Üniversitesi Karacasu Memnune İnci Meslek Yüksekokulundan 1 üye, Karacasu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez; şikâyet ve Karacasu Esnaf ve Sanatkarlar Odasının gerekli gördüğü durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas teşkil eden hususlar aşağıdaki gibidir.

- Pide hamurunun hazırlanmasında kullanılan unun, belirtilen özelliklere uygunluğu
- Üretime hazır olan pide hamurunun gramajı
- Tüketime hazır 1 porsiyon pidenin fiziki ölçüleri
- Tüketime hazır 1,5 porsiyon pidenin fiziki ölçüleri
- Kuşbaşı pide, kıymalı pide, kaşar peynirli pide, beyaz peynirli yumurtalı pide, yuvarlak kıymalı pide ve tahinli pidenin üretiminde kullanılan tüm malzemelerin gramaj ve miktar olarak uygunluğu
- Kaşar peynirli pide, beyaz peynirli yumurtalı pide için kullanılan peynirlerin belirtilen özelliklere uygunluğu
- Kullanılan etlerin belirtilen coğrafi alandan temin edildiği ve özelliklere uygunluğu
- Pidenin pişirilme sürelerine uygunluğu ve pişme kıvamı
- Pidenin pişirilmesinde kara fırının uygunluğu
- Coğrafi işaret ibaresinin, logonun ve mahreç işareti amblemin uygun kullanımı

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya buralarda görevli uzman olan gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.