

No: 1181 – Mahreç İşareti

**MALATYA PÖÇÜKLÜ LAHANA SARMASI /
MALATYA NAHNA KÜFTESİ**

Tescil Ettiren
MALATYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1181
Tescil Tarihi	: 27.07.2022
Başvuru No	: C2022/000006
Başvuru Tarihi	: 07.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. İnönü Cad. No 18 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi; haşlanmış lahana yapraklarının içine yağlı kıyma, kuru soğan, iri pilavlık bulgur, tuz, karabiber, reyhan, pul biber, maydanoz ve salça ile hazırlanan harcın konulup sarılması, tereyağında kavrulmuş soğanlı salçalı karışım ile pişirilmesi ve üzerine pişmiş kemikli pöçük etinin konulması suretiyle üretilen yemektir.

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin servisi, sarmaların piştiği tencerenin bir tepsiye ters çevrildikten sonra üzerine kemikli pöçük etinin konulup karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi için bileşenler (10 kişilik):

- 4 kg beyaz lahana (ince ve yumuşak yapraklı)
- 1,5 kg dana pöçük eti (dananın kuyruk kısmı, pöçük veya pöç olarak bilinir)
- 500 g yağlı kıyma
- 400 g iri pilavlık bulgur
- 200 g tereyağı
- 2200 ml su
- 120 g salça
- 750 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 20 g karabiber
- 20 g reyhan
- 20 g pul biber
- 200 g tereyağı
- ½ demet maydanoz

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin hazırlanması:

Lahananın Hazırlanması:

Bir tencerede su kaynatılır. Lahana yaprakları ezilmeden tepeden kesilerek tek tek ayrılır ve yıkayıp kaynayan suda 1-2 dakika haşlanır. Haşlanan yaprakları kevgir ile çıkarılıp soğuk su dolu kaba konur, hafifçe sıkılarak sudan çıkarılır. Yapraklar 8-10 cm uzunluğunda kesilerek süzgece konur. Yaprakların kalın damarları, yemeğin pişireceği tencerenin dibine dizmek için kullanılır.

Soğan Harcının Hazırlanması:

500 g kuru soğan halka şeklinde doğranır ve 100 g tereyağı ile 5 dakika kavrulur. 40 g salça eklenip karıştırılarak ocaktan alınır.

Sarmanın Hazırlanması:

Bir kaba 500 g yağlı kıyma, 250 g kuru soğan 400 g iri pilavlık bulgur, tuz, karabiber, reyhan, pul biber, ince kıyılmış maydanoz, 40 g salça ve 200 ml su konularak çok yumuşak olmayan bir harç elde edinceye kadar 30 dakika yoğrulur.

Bir tencerenin dibine, lahana yapraklarının kalın damarları dizilir. Lahana yaprakları düz bir şekilde açılır. Sarmanın harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde sıkılarak parmak şekli verilip yaprakların üzerlerine konur. Yapraklar, iki ucu açık kalacak şekilde iki kez çevrilerek sarılır. Sarmalar, avuç içinde sıkılarak parmak izlerinin sarma üzerine çıkması sağlandıktan sonra tencereye dizilir. Her sıra tamamlandığında aralarına kavrulmuş salçalı soğan serpilir. Dizme işlemi tamamlanınca üzerine tekrar kavrulmuş salçalı soğan serpilip güveç kapak kapatılarak dağılmaması için baskı oluşturulur.

Pöçük Etinin Hazırlanması:

Pöçük eti omurga gibi birbirine bağlıdır. Bağlantı yerlerinden disk şeklinde kesilerek yıkanır, bir tencereye konur ve 5 dakika pişirilir. 100 g yağ, 40 g salça, tuz ve 2 litre sıcak su eklenerek 2 saat pişirilir. Pişen etin suyu süzülerek tenceredeki sarmaların üzerine eklenir ve kemikli pöçük eti sarmaların üzerine dizilir. Önce yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte toplam 1,5 saat pişirilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra tencerenin kapağı açılır, üzerindeki kemikli etler bir tabağa konur ve tencere, bir tepsiye ters çevrilerek sarmalar tepsiye boşaltılır. Kemikli pöçük etleri, sarmaların üzerine dizilir. Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin servisi, üzerine karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu İl Koordinatörlüğü ve Malatya Büyükşehir Belediyesinden 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 miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi 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.