No: 1209 – Mahreç İşareti

MİLAS EKŞİLİ KÖFTE

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1209
Tescil Tarihi	**:**	06.09.2022
Başvuru No	**:**	C2021/000316
Başvuru Tarihi	**:**	20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Milas Ekşili Köfte
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınırı	**:**	Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Milas Ekşili Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Milas Ekşili Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ekşili Köfte; yağsız dana kıyma, özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, soğan, tuz ve karabiber ile yapılan köftelerin zeytinyağında kavrulmuş soğan ile domates, salça ve nohut ile pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Köfteler; 1-1,5 cm kalınlığında ve 2,5-3 cm uzunluğunda mekik şeklinde olup zeytinyağında kızartıldıktan sonra diğer bileşenlerle birlikte pişirilir. Yemeğin son kaynama aşamasında limon suyu ile çırpılan dövülmüş sarımsağın eklenmesi, yemeğin ekşi tadını verir.

Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Milas'ın geleneksel düğün yemeklerinden olup mevlit gibi özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Ekşili Köftenin üretimi; köftelerin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi olmak üzere iki aşamadan oluşur. Köftenin bileşenleri ve hazırlanması aşağıdaki gibidir.

1 kg yağsız dana kıyması
500 g özel amaçlı buğday unu
150 ml zeytinyağı
200 g soğan
20 g tuz
20 g karabiber

İnce rendelenmiş soğan, kıyma, tuz, karabiber ve un bir kapta karıştırılarak yoğurulur. Yoğurma sırasında köfte hamurunun ele yapılmaması için eller zeytinyağı ile yağlanır. Yoğurma işlemi, soğanlar ayırt edilmez hale gelince sonlandırılır.

Köfte hamuru yaklaşık 100 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler, üzerine un serpilmiş bir açma tahtası üzerinde, 1–1,5 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlanıp 2,5-3 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen parçalara, unlanmış el içinde mekik şekli verilip birbirine yapışmaması için üzerine un serpilmiş bir tepsiye dizilir.

Derince bir kapta 150 ml zeytinyağı kızdırılır. Köfteler kızgın zeytinyağında kızartılıp süzgeçle çıkarılarak yağı süzülür.

Kızartılan köfteler daha sonra kullanılacaksa, soğuduktan sonra kaplara konularak derin dondurucuda saklanabilir.

Milas Ekşili Köfte yemeğinin pişirilmesinde kullanılan bileşenler:

50 ml zeytinyağı
100 g soğan
110 g domates
40 g domates salçası
40 g biber salçası
100 g haşlanmış nohut
1 litre sıcak su
3 diş sarımsak

1 limon suyu
1/2 demet maydanoz

İnce doğranan soğanlar, sararıncaya kadar zeytinyağında kavrulur. Üzerine domates, domates salçası ve biber salçası ilave edilip birkaç kez karıştırıldıktan sonra sıcak su eklenir. Kaynayınca nohutlar ve köfteler eklenir. Köfteler yumuşayıncaya kadar orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Dövülmüş sarımsak limon suyunda çırpılıp yemeğin üzerine katılır ve bir taşım daha kaynatılır.

Milas Ekşili Köftenin servisi, tabakta ve üzerlerine birkaç yaprak maydanoz koyularak yapılır.

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

Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Yörenin Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Ekşili Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört 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 uygunluğu; özellikle köftelerin şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Milas Ekşili Köfte 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.