No: 1075 – Mahreç İşareti

ERZURUM KESME AŞI ÇORBASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1075
Tescil Tarihi	**:** 13.04.2022
Başvuru No	**:** C2021/000136
Başvuru Tarihi	**:** 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Erzurum Kesme Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınır	**:** Erzurum ili
Kullanım Biçimi	**:** Erzurum Kesme Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Kesme Aşı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kesme Aşı Çorbası; kesme adı verilen erişte, yeşil mercimek ve tarhun otu kullanılarak üretilen çorbadır. İsteğe bağlı olarak kızarmış köfte ilave edilebilir.

Erzurum Kesme Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kesme Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Kesme (erişte) için bileşenler:

- 1adet yumurta
- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 200 ml oda sıcaklığında su

Köfte için bileşenler:

- 100 g dana kıyma
- 10 g karabiber
- 11 g tuz
- 13-15 ml sıvı yağ

Erzurum Kesme Aşı Çorbası için bileşenler (5 kişilik);

- 115 g yeşil mercimek
- 120 g kesme (erişte)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 15 g tereyağı
- 20 g domates salçası
- 5 g pul biber
- 50 g kuru tarhun
- 12 g tuz

- 500 ml su

Kesmenin yapılışı:

Yumurta, ılık su ve tuz homojen bir karışım elde edilinceye kadar 5 dakika çırpılır. Un eklenip 10 dakika yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Hamur büyük bir beze haline getirilip 25-30 dakika üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında dinlendirilir. Unlanmış zemin üzerinde 0,2-0,4 cm kalınlığında açılıp kuruması için 5-10 dakika bekletilir. Bıçak ile 0,5 cm eninde ve 3 cm boyunda şeritler şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar (kesme) üzerine un serpilip 1 gün bekletilerek kurutulur.

Köftenin yapılışı:

Yağsız dana kıyma, tuz ve karabiber 5 dakika homojen hale gelene kadar yoğrulup 1 cm çapında yuvarlanarak yaklaşık 40 adet köfte elde edilir. Köfteler bir tavada sıvı yağ ile kızartılır ve soğumaya bırakılır. Köfteler soğuyunca, kaynayan Erzurum Kesme Aşı Çorbasına ilave edilir.

Erzurum Kesme Aşı Çorbasının yapılışı:

Yeşil mercimekler ayıklanıp temizlenerek 0,5 litre suda 20-25 dakika pişirilip süzülür ve bir kaba konur. Kuru soğan, küçük küpler halinde doğranıp tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates salçası ve pul biber eklenip karıştırılır. Üzerine yeşil mercimek eklenir, karıştırılarak 2 dakika orta ateşte hafifçe kavrulur. Kesmeler, su ve tuz tencereye eklenip karıştırılır. Erzurum Kesme Aşı Çorbası kaynamaya başlayınca isteğe bağlı olarak önceden kızartılmış köfteler ve kuru tarhun otu eklenip 7-8 dakika orta derece ateşte pişirildikten sonra ocaktan alınır ve 5 dakika dinlendirilir. Erzurum Kesme Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Kesme Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kesme Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından 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; Erzurum Kesme Aşı Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Kesme Aşı Çorbası ibaresinin, logosunun ve 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.