No: 1464 – Mahreç İşareti

KARAMAN ŞEBİT PİLAVI

Tescil Ettiren

KARAMAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1464
Tescil Tarihi	**:**	07.09.2023
Başvuru No	**:**	C2022/000365
Başvuru Tarihi	**:**	01.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Karaman Şebit Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Ziya Gökalp Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:26 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	**:**	Karaman ili
Kullanım Biçimi	**:**	Karaman Şebit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Karaman Şebit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Şebit Pilavı; nohut ve yeşilbiber ile pişirilen bulgur pilavının üzerine önceden haşlanmış, kavrulmuş ve dinlendirilmiş kuzu veya koyun etinin konulması suretiyle Karaman ilinde üretilen pilavdır. Karaman Şebit Pilavının servisi, şebit ekmeği ile yapılır.

Karaman Şebit Pilavının üretiminde, Karaman tipi pilavlık iri bulgur kullanılır. Karaman tipi üretimde buğday, ön temizliği yapıldıktan sonra pişirilir, kurutulur, tavlanır ve taş değirmenlerde hem kabuğu çıkarılır hem de kırılır. Karaman tipi bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlar. Bunun yanı sıra taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olur ve kendine özgü tat ve kokusunu korur.

Düğün, bayram, yağmur duası gibi özel günlerde uzun yıllardır üretilen ve misafirlere ikram edilen Karaman Şebit Pilavı, Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaman Şebit Pilavının üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Karaman tipi pilavlık iri bulgur ile koyun veya kuzu eti kullanılır.

10 porsiyon Karaman Şebit Pilavı üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg koyun veya kuzu eti
75 g tereyağı
105 g domates salçası
150 g yeşilbiber
350 g domates
170 g haşlanmış nohut
570 g bulgur
800 ml et suyu
6 g toz kırmızıbiber
6 g karabiber
12 g tuz

6 adet şebit ekmek üretmek için gerekli bileşenler:

280 g özel amaçlı buğday unu
4 g tuz
200 ml su ılık su

Pilav üzerine dökülecek etin hazırlanması:

Bir tencerede 30 g tereyağı eritilir. 70 g salça, önceden haşlanmış 1 kg et, 6 g toz kırmızıbiber 5 dakika kavrulur ve dinlenmeye alınır.

Şebit ekmeğin hazırlanması:

Şebit ekmeği için un, tuz ve su karıştırılarak yoğurulur. Elde edilen hamur 20-22°C sıcaklıkta 1 saat dinlendirilir. Hamurdan parçalar alınarak 6 eşit parçaya bölünür ve yuvarlak bezeler oluşturulur. Bezeler oklava ile 55-60 cm çapında açılarak odun ateşinde ekmek sacı üzerinde pişirilir.

Pilavın hazırlanması:

Bir tencerede 45 g tereyağı eritilir ve 5 adet küçük küçük doğranmış yeşilbiber kavrulur. 35 g salça, 12 g tuz, 3 adet kabuğu soyularak doğranmış domates, yıkanmış 570 g bulgur ve önceden haşlanmış 170 g nohut, 800 ml et suyu ve 400 ml su eklenerek 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilen Karaman Şebit Pilavı tabaklara konur ve üzerine, önceden hazırlanmış baharatlı et dökülür ve şebit ekmek ile servisi yapılır. Genellikle şebite sarılarak ve ayran ile tüketilir.

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

Karaman Şebit Pilavı uzun yıllardır Karaman ilinde özel günlerde üretilir ve misafirlere ikram edilir. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karaman Şebit Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün koordinasyonunda; Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İş Yerleri Esnaf Odası Başkanlığı ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karaman Şebit Pilavı ibaresi ile 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.