No: 538 – Mahreç İşareti

TARSUS FINDIK LAHMACUNU

Tescil Ettiren

TARSUS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 538
Tescil Tarihi	**:** 17.09.2020
Başvuru No	**:** C2019/115
Başvuru Tarihi	**:** 02.09.2019
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Tarsus Fındık Lahmacunu
Ürün / Ürün Grubu	**:** Lahmacun / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Şehitkerim Mah. 3416 Sok. No:39/201 Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınır	**:** Mersin ili Tarsus ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Tarsus Fındık Lahmacunu adı ile mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı ticarete konu olması durumunda Tarsus Fındık Lahmacunu adı ile mahreç işareti amblemi ambalaj üzerinde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Fındık Lahmacunu, Tarsus mutfağının erkek koyun eti ile hazırlanan gıdaları arasında bulunur. 1900'lü yılların başından bu yana nesilden nesile üretim metodu aktarılarak bu günlere ulaşmış yöresel üründür.

Tarsus Fındık Lahmacunu, maksimum 8 cm çapında el ileaçılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, kuru soğan, kapya biberi, domates ve isteğe bağlı kırmızı toz biber ile hazırlanan harcın yayılmasından sonra taş fırında pişirilmesiyle yapılan bir yiyecektir.

Hamurunun maksimum 8 cm çapında el ile açılması, kullanılan et miktarının fazla olması, hazırlanan etli harcın içerisine ince kıyılmış kuru soğan eklenmesi temel ayırt edici özellikleridir. Ayrıca iç harcı hazırlanırken kuyruk yağı konulmadan etin az yağlı olarak hazırlanması diğer bir ayırt edici özelliğidir.

Üretim Metodu:

Etli harcın hazırlanması:

Mersin ilinin kuzeyinde yer alan ve bitki örtüsü çeşitlilik arz eden Toros Dağları'nın yaylalarında, doğal ortamında yayılmış kekik vb. otlar ile beslenen erkek koyunlardan elde edilen et, kemikleri ve sinirleri ayrılarak temizlenir. Temizlenmiş et küçük parçalar halinde doğranarak tuzlanır. Etin ortalama %60'ı zırh adı verilen oldukça keskin büyük boy bıçakla iki el kullanılarak kıyma haline getirilir. Etin ortalama %40'ı ise kıyma makinesinde kıyma haline getirilir. Buzdolabına (~4°C) konulan et yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Kendi yağında pişecek olan ete yağ ya da yukarıda sayılan bileşenlerden başka bir bileşen eklenmez.

Aşağıdaki tabloda verilen miktarlardaki kırmızı / kuru soğan, kapya biber, soyulmuş domates ve ince kıyılmış maydanoz zırh bıçağı ile çekilir ve isteğe bağlı olarak kırmızı toz biber eklenir. Hazırlanmış sebze harcı ortalama100 g etle karıştırılır.

Bir porsiyonda 8-10 adet Tarsus Fındık Lahmacunu bulunur. Bir porsiyon için bileşen miktarları Tablo 1.'de verilmiştir.

Tablo 1. Bir porsiyon Tarsus Fındık Lahmacunu için kullanılan bileşen listesi ve miktarları

Hammadde Bileşen	Ortalama Miktar
Et	100 g
Kırmızı / kuru soğan	20 g
Kapya biber	15 g
Domates	15 g
Maydanoz	15 g
Tuz	3 g
Kırmızı toz biber (isteğe bağlı)	1g

Hamurun hazırlanması ve şekil verilmesi:

Bir porsiyon Tarsus Fındık Lahmacunu için hazırlanması gereken hamurun bileşen miktarları Tablo 2.'de verilmiştir. Tabloda verilen miktarlar 8-10 adet Tarsus Fındık Lahmacunu hamuru içindir, servis yapılacak lahmacun porsiyonu sayısı için verilen miktarlar orantılı olarak arttırılır.

Tablo 2. Bir porsiyon Tarsus Fındık Lahmacunu hamuru için kullanılan bileşen listesi ve miktarları

Hammadde Bileşen	Ortalama Miktar
Buğday unu	100 g
Su	50 ml
Maya (yaş maya)	10 g
Tuz	5 g

Tarsus Fındık Lahmacununun kuru olmaması ve kabarması için hamur harcına yaş maya eklenmesi önemlidir. Son ürünün istenilen kalitede olması için hamuru oluşturan tüm bileşenlerin homojen bir şekilde karışması ve dağılması için yoğurma mikseri içerisinde oda sıcaklığında (~ 25 °C), ortalama 10-15 dakika yoğurulması gerekir. Yoğurma işlemi sonucunda hamurun esnek yapıda, yapışkan olmayan, yumuşak, pürüzsüz, kolay şekil alabilir ve parlak olması son ürünün kalitesi açısından önemlidir. Hamurun istenilen elastik yapı ve tekstüre ulaşıldığına emin olununca hamur tezgâh üzerine alınır ve 15 dakika kadar dinlendirilerek fermentasyona bırakılır.

İşlem görmeye hazır hale getirilmiş hamur, el ile ortalama 20 g ağırlığındaki küçük parçalara kesilir ve avuç içerisinde yuvarlanır. Pişirme esnasında kullanılan tavanın galvanizsiz ve ortalama 0,5 cm kalınlığında saç tava olması tercih edilir. Büyüklüğü ise servis yapılacak porsiyon sayısına göre değişkenlik gösterir. İlk kullanımda, tek sefere mahsus olmak üzere yağlanıp yaklaşık 250°C sıcaklıkta ve 2-3 saat boyunca fırında bırakılarak ısıtılan tava, sonraki kullanımlarda hamurun yapışmaması, etin tam pişmesi ve lahmacunun istenilen lezzetinin oluşumuna katkı sağlar.

Tava temizlendikten sonra küçük parçalara kesilen hamurlar tavanın içerisine eşit aralıklarla dizilir ve el ile ortalama 1 cm kalınlığında, maksimum 8 cm çapında açılır. Hamur açılırken dikkat edilmesi gereken husus hamurun kenarlarının eşit kalınlıkta olmasıdır. Hamurun merdaneyle değil de el ile açılması fazla ince olmamasını ve pişirilirken kurumamasını sağlar.



Her bir lahmacun hamurunun üzerine ortalama 20 g etli harç konulur ve fazla baskı uygulanmadan yayılması sağlanır.



Tarsus Fındık Lahmacunları taş fırında odun alevinde yaklaşık 250°C sıcaklıkta ve 7-8 dakika boyunca pişirilir. Tavanın aleve belli bir mesafede olması ve alevin yüksekliğinin fazla olmaması önemlidir, aksi takdirde et çiğ kalırken hamur yanacaktır.

Tarsus Kuş Gözü olarak bilinen lahmacun çeşidi ise üretim şekli Tarsus Fındık Lahmacun ile birebir aynı olmakla birlikte sadece lahmacunun çapı daha küçüktür (maksimum 5 cm).

Sunum şekli:

Sunuma hazır hale gelen Tarsus Fındık Lahmacunu, her porsiyonda 8-10 adet olacak şekilde tercihen yanında mevsimlik yeşillik (maydanoz, nane, tere vb.), turp, taze kesilmiş limon ve yeşil biber ile servis edilir.

Tarsus Fındık Lahmacunu sıcak olarak tüketilir. Sıcak servis edildiği için ürünün yüzeyinde kuruma gözlenmez. Ürünün kendine has renk, tat ve kokusu bulunur. Kullanılan etli harç, sert olmayan hamur üzerinde homojen şekilde dağılım gösterir.

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

Tarsus Fındık Lahmacunu, Tarsus mutfağının ünlü etli hamur işlerindendir. Etin ve hamurun hazırlığı ile fırında pişirilmesi nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile devam etmektedir.

Tarsus ilçesi ile ün bağı bulunan Tarsus Fındık Lahmacununun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Tarsus Belediyesi, Tarsus İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tarsus Kebapçılar ve Lokantacılar Odası ve Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yılda bir defa ayrıca ihtiyaç halinde ve şikâyet üzerine denetim yapılacaktır.

Denetim mercii; üretim metodunda açıklanan malzemelerin kontrolü ile işlem adımları ve Tarsus Fındık Lahmacunu adı ile mahreç işareti ambleminin kullanımı denetleyecektir.

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.