No: 903 – Mahreç İşareti

MALATYA ANALI KIZLI KÖFTE / MALATYA TİRİTLİ KÖFTE

Tescil Ettiren

YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 903
Tescil Tarihi	**:** 24.09.2021
Başvuru No	**:** C2021/000174
Başvuru Tarihi	**:** 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Karakavak Mah. Turgut Özal Bulvarı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	**:** Malatya ili
Kullanım Biçimi	**:** Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte, anne denilen dolma köfteler ile kız denilen küçük köftelerin tirit suyunda pişirilmesi suretiyle yapılır. Köfteler; bulgur, irmik, yağsız kıyma ve yumurta ile hazırlanır. Dolma köftelerin iç harcında ise orta yağlı kıyma, kuru soğan, tereyağı, zeytinyağı, maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz bulunur.

Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte adını hazırlanma şeklinden alır. Geleneksel olarak dolma köfteleri anneler, küçük köfteleri ise kızlar yapar. Anne olarak tabir edilen köfte yaklaşık 25 g, kız olarak tabir edilen köftenin ağırlığı ise yaklaşık 1,5 g gelir.

Anne köfteler ceviz büyüklüğünde, kız köfteler ise misket büyüklüğünde yuvarlanır, tiritli su ile pişirilir ve servis edilir. Tirit suyunda, nohut, domates ve biber salçaları, pul biber, kuru reyhan ve tuz bulunması, Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köftesine ayırt edici özelliklerini verir.

Geçmişi eskiye dayanan Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte, Malatya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte üretmek için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

<u>İç harç için bileşenler</u>

300 g orta yağlı kıyma
2-3 adet büyük kuru soğan
100 g tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

<u>İç harcın hazırlanması</u>

Küp şeklinde doğranan soğan tencereye konur, tereyağı ve zeytinyağı eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra orta yağlı kıyma eklenir, et suyunu çekip yağda kızardıktan sonra ocaktan alınır.

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber, ince kıyılmış maydanoz ilave edilip karıştırılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır.

<u>Dış hamur için bileşenler</u>

600 g orta değirmen bulguru

1 su bardağı irmik
300 g yağsız dana kıyma
1 adet yumurta
Su

Dış hamurun hazırlanması

Bir kabın içine orta bulgur, irmik, yumurta, yağsız kıyma, tuz ve su konularak macun kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur, kabından çıkarılıp yüksekten kaba doğru atıldığında kaba, yapışmıyorsa yoğurma işlemi tamamlanır. Yoğurma süresi ortalama 25-30 dakikadır.

Tirit için bileşenler

100 g tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 litre kaynamış su
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı kuru reyhan

Tiritin hazırlanması

Ocak üzerinde bulunan bir tencereye tereyağı ve zeytinyağı konur, tereyağı eriyince salçalar eklenir. Haşlanmış nohut, reyhan, pul biber, tuz ve kaynamış su ilave edilir. Bu suya tiritli su denir.

Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köftenin yapılışı

Köftenin dış hamurunun oyulması, kapatılması ve yuvarlanması sırasında eli ıslatmak için bir kâseye su konur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılan hamur, bir elin ayasına yerleştirilir. Diğer elin işaret parmağı ile yuvarlak hamurun tam ortasından başlanıp avuç içindeki hamur, ince bir duvara sahip olacak şekilde oyulur. Hazırlanan iç harç, küçük bir kaşıkla ile hamurun içine doldurulur, hamurlar ağzı hafif büzgü ile birleştirip kapatılır ve tepsiye dizilir. Bu işleme kıymalı iç harç bitinceye kadar devam edilir.

Kalan hamurla kız olarak tabir edilen köfteler avuç içinde misket şeklinde yuvarlanır ve ayrı kaba alınır. Daha önce hazırlanan tirit suyu kaynatılır. Kaynayan suya önce dolma köfteler koyulup 5 dakika haşlanır. Sonra da misket köfteler konularak 5 dakika haşlanır. Başka bir kaba konulan tüm köfteler üzerine kalan tiritli su dökülür. Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köftenin servisi sıcak olarak ve bir porsiyonda 5 adet anne köfte, 1 yemek kaşığı kız köfte ve 1 kepçe tiritli su olacak şekilde yapılır.

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

Malatya Analı Kızlı Köftenin / Malatya Tiritli Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfağında önemli bir yere sahip olup köftelerin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Malatya ili ile ün bağı bulunan Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu.

- Malatya Analı Kızlı Köfte / Malatya Tiritli Köfte ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.