No: 168 - Mahreç İşareti

ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK

Tescil Ettiren

SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 30.05.2012 tarih ve 28308 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 26.10.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:
15.01.2021 tarih ve 93 sayılı Bülten

Tescil No	**:** 168
Tescil Tarihi	**:** 08.01.2013
Başvuru No	**:** C2009/037
Başvuru Tarihi	**:** 26.10.2009
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Adapazarı Dartılı Keşkek
Ürün Adı	**:** Keşkek
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. No:19 Arifiye SAKARYA
Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan	**:** Adapazarı
Coğrafi Sınır	**:** Türkiye
Kullanım Biçimi	**:** Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adapazarı Dartılı Keşkek düğün, sünnet, bayram gibi özel günlerde pişirilen ve konuklara ikram edilen yöresel yemektir.

Ürünün ayırt edici özellikleri; tavuk eti ile yapılması ve Adapazarı yöresine özgü olarak hazırlanan "kızdırılmış tereyağında kırmızıbiber ve karabiber ile hazırlanan dartı" nın kullanılmasıdır.

Üretim Metodu:

Adapazarı Dartılı Keşkek yapımında kullanılacak malzemeler; 6-7 litre süt, 1 adet tavuk, ½ aşurelik buğday, 1 baş orta boy soğan, ½ tatlı kaşığı tuz, 3/2 litre su, 2 yemek kaşığı tereyağı, çay kaşığının ucu ile karabiber ve çay kaşığının ucu ile kırmızıbiber.

Dartının Hazırlanışı:

6-7 litre süt kaynatılmadan önce 1.5-3 saat arası bekletilmektedir. Daha sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka hafif ateşli ocakta kırmızı rengi alıncaya kadar kaynatılır. Bu esnada dartı kıvamı koyulaşır ve dartının yüzeyinde gözenekler (krater) oluşur. Dartı yüzeyi kırmızı rengi ve yüzeydeki gözenekleri oluştuğunda ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak burada donması beklenir. Yağlı bölüm üste, tortu ise altta kalacak biçimde donmaktadır. Elde edilen bu ürüne dartı denilmektedir. Adapazarı keşkeğinin vazgeçilmez yardımcı elemanıdır.

Adapazarı Dartılı Keşkeğinin Yapılışı:

Kılçıklı sivri beyaz ½ kilogram buğday dövülerek, kabuğu çıkarılarak aşurelik buğday hazırlanır. Keşkek yapımına başlamadan yaklaşık 10-12 saat önce buğday yıkanarak ıslatılır ve biraz şişmesi sağlanır.

Ertesi gün ise, hazırlanan bir bütün tavuğun eti iyice yumuşayıncaya yaklaşık 1,5 saat kadar suda haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra bir kepçeyle tencereden alınır. Diğer tarafta akşamdan hazırlanan buğday tavuk suyuna atılır. 1-2 kez tahta bir kaşıkla çevrilerek ocakta kaynatılır. Suyu az ise üzerini 1 parmak örtecek kadar su ilave edilir ve ½ tatlı kaşığı tuz konulur. Ilık hale gelen tavuk kemiklerinden ayrılır. İnce bir şekilde didiklenir ve yarım kibrit çöpü büyüklüğünde parçalar halinde, kaynatılan buğdayın içine katılır.

Kaynatılan malzeme tahta kaşıkla ezilerek buğdayla etin birbirine yedirilmesi sağlanır. Koyulaştığı zaman servis tabağına alınır.

Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağı kavrulur. İçine hazırlanan dartı, kırmızı ve kara biber konur. Hazırlanan keşkeğin üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

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

Adapazarı Dartılı Keşkek yöre adıyla özdeşleşmiş bir üründür. Adapazarı Dartılı Keşkeğin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümü ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile oluşacak üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak ve şikâyet halinde her zaman denetim yapılacaktır.

Denetim esasları; aşurelik buğday, tavuk eti, süt ve diğer malzemelerin miktarları, aşurelik buğdayın hazırlık süreci, tavuk etinin hazırlık süreci, kaynatılan malzemelerin ezilme süreci, tereyağın kırmızı ve karabiber ile birlikte servise hazırlığı ile coğrafi işaretin amblem kullanımı denetlenecektir.

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.