No: 836 – Mahreç İşareti

NEVŞEHİR TESTİ KEBABI

Tescil Ettiren

NEVŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	836
Tescil Tarihi	**:**	09.08.2021
Başvuru No	**:**	C2020/429
Başvuru Tarihi	**:**	09.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Nevşehir Testi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Millet Cad. No:69 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınırı	**:**	Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	**:**	Nevşehir Testi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Nevşehir Testi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Testi Kebabı; dana veya kuzu eti, çeşitli sebzeler ve baharatların, Nevşehir ilinin Avanos ilçesinde yapılan testilerin içine konulup üzeri hamur ile kapatılarak 2- 2,5 saat fırında pişirilmesiyle hazırlanan kebaptır.

Testinin içerisine konulan malzemelere, herhangi bir ön ısıl işlem uygulanmaz. Nevşehir ilinde yapılan testi 293 sayı ile tescilli Avanos Çömleğinin özelliklerini taşır.

Nevşehir Testi Kebabı; genellikle kebabın pişirildiği testi kırılarak sunulur.

Nevşehir Testi Kebabının hazırlığı geleneksel bilginin ustalık ile nesiller boyu aktarılması ile oluşmuştur. Öncelikle testinin tabanına etin yerleştirilmesi daha sonrasında diğer malzemelerin konulup hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu yılların birikimiyle oluşan ustalık ile sağlanır.

Üretim Metodu:

Malzemeler (1 Kişilik):

- 200 g dana eti (but) veya kuzu eti (but veya ön kol)
- 60 g arpacık soğanı
- 35 g çarliston biberi
- 10 g sarımsak
- 140 g soyulmuş domates
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 60 ml su
- 20 ml ayçiçek yağı

Testi kapanması için hamur malzemeleri

- 60 g un
- 25 ml su

Et: Yağsız ve yumuşak olmaları nedeniyle; kuzu eti, hayvanın but veya ön kol bölümünden, dana eti ise but bölümünden hazırlanır.

Arpacık Soğanı: Boyutunun küçük ve acılığının az olması sebebiyle kullanılır.

Çarliston-yeşil biber: Ete aroma ve renk kattığından kullanılır.

Sarımsak: Kabuğu soyulduktan sonra bütün ya da diş olarak kullanılır.

Domates: Lezzet katmak için kesilen domates eklenir. Eklenen domatesin suyu pişme sırasında testinin dibine doğru çökerek yemeğin bütününü lezzetlendirir.

Tuz-Karabiber: Aroma ve tat dengesi sağlamak amacıyla tuz ve karabiber eklenir.

Su ve Ayçiçek yağı: Diğer malzemeler testilere doldurulduktan sonra su ve ayçiçek yağı karışımı eklenir.

Malzemelerin hazırlama süreci:

1) Etler 20-30 g olacak biçimde kuşbaşı büyüklüğünde kesilir. Çarliston biber ve soyulmuş domates et büyüklüğünde kesilir.
2) Arpacık soğanı ve sarımsağın kabukları soyulur. Bütün halde testi kebabına eklenmek üzere kenara ayrılır. Tercihen sarımsaklar diş olarak da kullanılabilir.
3) Tuz ve karabiber bir kaba koyulup karıştırılır.
4) Ayrı bir kapta su ve ayçiçek yağı karıştırılır.
5) Un ve sudan oluşan bir hamur hazırlanır.

Testileri doldurma süreci:

1) Testinin tabanına kuşbaşı kesilmiş etler konur.
2) Sırasıyla çarliston biber, arpacık soğanı, sarımsak ve domates testiye yerleştirilir. Malzemelerin iyice yerleşmesini sağlamak için arada sırada üzerlerine bastırılır.
3) Malzemelerin üstüne tuz ve karabiber karışımı eklenir.
4) Parmaklarla testi içindeki malzemelerin iki tarafına delik açılır.
5) Su ve ayçiçek yağı karışımı eklenir.
6) Testinin ağzı alüminyum folyo ile kapatılır.

Pişirme Süreci:

1) Fırın 250^0 C'de ısıtılır.
2) Isınan fırına testi kebabı yerleştirilir.
3) Uluslararası literatürde *"poeling"* olarak geçen ve "tencere içinde yemeği fırınlamak" anlamına gelen pişirme tekniği uygulanarak 1 saat 45 dakika pişirilir.
4) Testi fırından çıkarılır. Alüminyum folyonun üzeri veya folyo çıkarıldıktan sonra testinin ağız kısmı hamur ile kaplanır ve tekrar fırına konur.
5) Hamurla birlikte 30-45 dakika kadar daha pişirilir.
6) Testi kebabının pişmesi yaklaşık 2-2,5 saat sürer.

Servis süreci:

1) Testi kebabı sıcak bir şekilde masaya getirilir.
2) Testilerin altına, bıçak-satır ile vurularak testi kırılıp Nevşehir Testi Kebabı, servis tabağında sunulur.
3) Testi kırılmadan da Nevşehir Testi Kebabı, servis tabağına aktarılarak servisi yapılabilir.

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

Nevşehir Testi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodunun tüm aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur Nevşehir Testi Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konunun uzmanı birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, servis şeklinin uygunluğunu ve Nevşehir Testi Kebabı 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.