

**Tescil No** : 130  
**Başvuru Tarihi** : 14.02.2005  
**Başvuru No** : C 2005/003  
**Yayın Tarihi** : 14.07.2009  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibi** : İskilip Belediyesi  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : İskilip Belediyesi İskilip / ÇORUM  
**Ürünün Adı** : Dolma  
**Coğrafi İşaretin Adı** : İskilip Dolması  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Coğrafi Sınırları** : İskilip sınırları içi  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 14.07.2009 tarih ve 27288 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.02.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Kutay KUMBASAR**  
**Enstitü Başkanı a.**  
**Markalar Dairesi Başkanı**

İskilip dolması için kullanılan malzemeler; pirinç, kuru soğan, et, tereyağı, tuz, karabiber ve sudur. Bu malzemeler özel olarak seçilmelidir. Bazı malzemelerin özellikleri şöyle sıralanabilir.

**Pirinç:** taneleri uzun ve yuvarlakça, beyaz veya hafif sarı renkte, sırt kısmında kırmızımtırak çizgi bulunur. Tercih edilen bu pirincin genel olarak bileşimi %15 su, %3 azotlu maddeler, %2 yağ, %72 azotsuz hülasa maddeleri, %4 selüloz, %2 kül' dür. Bu özelliklere sahip olan pirincin seçilmesinin sebebi ise lezzetli olması ve pişme süresinin pirinç için çok uzun bir süre olması dolayısıyla bu süre içerisinde pirincin lapa olmadan tane tane kalmasıdır. Çorum'un Osmancık ilçesinde yetişen Akpirinç bu özelliklerle uyumlu olduğu için özellikle tercih edilmelidir. Tosya dolmalık pirinci de Akpirinç'e alternatif olarak kullanılabilir.

**Et:** Yöresel yemeğimiz olan İskilip dolması için tercih edilen et İlçemizde doğal çevrede yetiştirilen büyük baş hayvanlardan olan dana ve sığırlardan elde edilir. Kullanılacak etin kemikli olması gereklidir.

**Tereyağı:** Tereyağı kullanılmasının nedeni lezzetin diğer yağlara göre yemeğe ayrı bir tat katmasıdır. Tereyağı yine yöredeki çiftliklerden temin edilerek doğal özellikte olmasına dikkat edilir.

İskilip dolması için kullanılan ekipmanların önemi çok büyüktür.

**Yakacak:** Yemeğin pişirilmesinde yakacak olarak mutlak odun kullanılmalı ve özelliklede meşe veya meyve ağacı olması gereklidir.

**Tencere, tepsi ve diğer ekipmanlar:** Pişirme esnasında kullanılan diğer araç ve gereçler de çok önemlidir. Kullanılan tencere ve tepsinin kalaylı bakır özel kaplar olması gereklidir. Zira İskilip dolmasının yapımına özel olarak üretilen bakır kaplar tüm ekipmanları ile yörede üretilmektedir. Kazan kapağı üstte buhar tahliye deliği olan bir tasarıma sahiptir.

**Hamur:** Un ve su ile yoğrulan çok katı bir hamur elde edilerek bakır kazanın kapağı etrafına sıvanır. Böylece uzun süren pişme esnasında İskilip dolmasının iyice ve demlenerek pişmesi sağlanacaktır.

**Çağ:** 60-90 cm çuvallara çağ denilmektedir. İskilip dolmasının pişirilmesinde pirincin çuvallara doldurulması özel bir yöntem olmakla birlikte 60-90 cm' lik bu çuvallara çağ denilmektedir. Pirinç içerisine doldurulmadan önce çağların mutlaka yıkanmış ve ıslak olmasına dikkat edilmelidir.

**Lenger:** Yemeğin sunumu lenger denilen özel kaplarda yapılır.

**Üretim Alanı :** İskilip Sınırları içi.

**Üretim Metodu :** İskilip 'in yöresel yemeği olan İskilip dolması; yıllarını bu işe vermiş usta çırak ilişkisi içerisinde yetişmiş tecrübeli aşçı ve yamağı tarafından hazırlanır. Malzemelerin miktarı misafirlerin sayısına göre belirlenir.

İskilip dolmasının pişirme tekniği şöyledir; Bir kazanda iri tuz (çekilmemiş tuz) katılmış su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra ocaktan alınarak bir yerde kapağı açılarak biraz havalandırılır. Bu işlemden sonra içerisine pirinç eklenir ve pirinç 1 saat dinlendirilir.

Diğer tarafta büyük bakır bir tavanın içerisine tereyağ konularak daha önceden kıyılmış kuru soğanlar bu yağın içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavurma işleminden sonra 1 ölçü pirinç için 1 ölçü olacak şekilde soğuk su konularak kaynatılır. Kazana konulan suyun miktarı iyi ayarlanmalıdır çünkü içine katılacak olan pirincin hem çiğ kalmaması hem de lapa olmaması gerekmektedir. Tuzlu suda bekletilen pirinç 6-7 defa iyice yıkanıp yabancı maddelerden ve tuzdan arındırıldıktan sonra kaynayan suya ilave edilir. Yüksek ateşte pişen pirinç kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar bekletilir. Pirincin suyunu çekmesinden sonra kazan ocaktan indirilerek üzerine bir örtü serilir ve pirinç bir buçuk saat süreyle demlenmeye bırakılır. Ara ara pirinç karıştırılarak tane tane olması sağlanır. Demlenme süresi sonunda pirinçler özel olarak yıkanıp ıslak vaziyette olan çağ denilen çuvalların içerisine konularak ağızları bağlanır.

Pirincin pişmesi ve demlenmesi esnasında özel olarak üretilen kazana tereyağı, soğan, tuz karabiber ve kemikli etler konulur. Kavrulan etler yaklaşık 10 cm büyüklüğünde doğranmış olmalıdır. Bu karışımın üzerine biraz geçecek kadar su konulur. Etler bu şekilde hazırlandıktan sonra kazanın içerisine Anadolu'da üç ayak diye adlandırılan sac ayağı konulur. Bu yükselti (yaklaşık 25 cm) üstüne konulan büyük bir bakır tepsinin üzerine daha önceden hazırlanmış çağlar yerleştirilir ve üzeri önceleri yine bir tepsi ile kapatılırken son zamanlarda perşuman kağıdı kullanılarak kapatılır. Kazanın delikli kapağı da kapatılarak kapak etrafına un ve su ile katıca yoğrulmuş hamur sıvanır. (Kapak etrafına sıvanan bu hamur ise düdüklü tencerenin contası işlevini görür.)

Kazan açık alanda ve meşe odunu yakılarak hazırlanmış ocağın üstüne oturtulur. Bu konumda 12 saat süre pişirilecektir. Bundan dolayı ocakta kullanılan odun önemlidir. Zira yavaş yandığı için meşe odunu veya meyve ağacı tercih edilir ve ateş hiç söndürülmeden ve ağır ağır yanacak şekilde yemek pişmeye bırakılır. Yemeğın pişme süresi boyunca nöbetleşe bu ateş usta veya çırak tarafından kontrol edilir.

Pişirme süresince kazanın kapağında bulunan küçük delikten kazanın içindeki buhar yavaş yavaş tahliye olacaktır. Böylece istenilen kıvam sağlanacaktır.

Sunumu: Özel günlerde hazırlanan İskilip dolmasının geleneksel bir yemek olması dışında sunumu da yıllardan beri gelen belli bir usule göre yapılmaktadır. Bu yemeğın servisi Lenger denilen bakırdan yapılmış kalaylı biraz çukurca tepsi gibi özel dolma kabında yapılır. Lenger' e ilk önce dolma olarak adlandırılan iç pilav konularak etin suyu pilav üzerine dökülerek terbiye edilir. Pilav üzerine etler konularak servise hazır hale gelir. İskilip dolması yanında bu yemeğın hazmını kolaylaştıracak sirkeli salatası ikram edilir. Yemek sıcak olarak servis edilir.

Üretim Yapılacak alan: Sürekli olarak bir buhar tahliyesi olacağından açık alanda olması veya oldukça geniş bir kapalı alan olması gerekmektedir.

ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ : Yörede saray yemeğı olarak da adlandırılan İskilip dolmasının teknik olarak özellikleri; kullanılan malzemeler, İskilip'te yıllarını bu işe vermiş usta aşçılar tarafından pişirilmesi, pişirme tekniğı, usul faktörü ve servis adabı olmak üzere sıralanabilir.

İnsan faktörü: Bu yemeğın özelliğı, yıllarını bu işe vermiş işinin ehli ustaların yanında çıraklık yaparak gelenek ve görenekleri öğrenerek gelmiş usta çırak ilişkisi içerisinde yetişerek bu öğretiyi almış ustalarımızın bu yemeğı yapmak için gerekli araç ve gereçleri kullanarak yılların deneyimi ile maharetlerini ortaya koymalarından kaynaklanmaktadır. İskilip dolması pişirebilmek için en az 2 yıl işin ehli bir usta yanında çıraklık yapmak gerekmektedir. Bu süre ustalık için yeterli bir zaman olacaktır.

Usul faktörü: İskilip dolmasının pişirme biçimi, pişirme işlemi için kullanılan araç ve gereçlerin yemeğı özel olarak üretilmesi, yemeğın sunum şekli ve de gelenek göreneklerde düğünlerde yapılması gibi sebeplerden dolayı İskilip ile özdeşleşmiş olması usul faktörünün bir gereğidir.

Üretim tekniğı: İskilip 'in yöresel yemeğı olan İskilip dolması; yıllarını bu işe vermiş usta çırak ilişkisi içerisinde yetişmiş tecrübeli aşçı ve yamağı tarafından hazırlanır. Malzemelerin miktarı misafirlerin sayısına göre belirlenir.

DENETLEME : İskilip dolmasının yukarıda anlatılmaya çalışılan usule uygun yapıpı yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre İskilip belediyesi koordinatörlüğünde Belediyeden en az üç kişi Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden 1 kişi, Halk Eğitim Müdürlüğünden 1 kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon en az beş kişiden oluşacak ve yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetimlerini yapacaktır.