

**No: 934 – Mahreç İşareti**

**KONYA TUTMAÇ ÇORBASI**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 934
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/275
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Tutmaç Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Tutmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tutmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Konya Tutmaç Çorbası; koyun eti, süzme yoğurt ve tutmaç hamuru ile üretilen çorbadır. Tutmaç hamuru; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile yapılır. Çorbanın üzerine; buğday unu, yumurta ve tuzdan yapılarak tereyağında kızartılan ve kakırdak olarak adlandırılan hamur ile tereyağlı nane veya kırmızı pul biber sosu dökülür.

Kökene Selçuklu mutfağına dayanan Konya Tutmaç Çorbası, Mevlânâ'nın eserlerinde de yer alır. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

4 kişilik Konya Tutmaç Çorbasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

##### Tutmaç hamuru için:

- 1 su bardağı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

##### Kakırdak hamuru için:

- 1 su bardağı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı tereyağı (hamurları kızartmak için)

##### Çorba için:

- 1 su bardağı tutmaç hamuru
- 250 g kuşbaşı koyun eti
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

##### Sosu için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane ve/veya kırmızı pul biber

Tutmaç hamuru; un, yumurta, su ve tuz karıştırılıp yoğrularak yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur nemli bir bez altında yaklaşık 20 dakika dinlendirilip iki bezeye bölünür. Bezeler bıçak sırtı kalınlığında açılır ve küçük kare şeklinde kesilir. Kesilen kare hamurlar, yarım saat dinlendirilir.

Bir tencerede 5 su bardağı su kaynatılıp et ilave edilir. Etlar yumuşayıncaıa kadar orta ateşte haşlanır ve tuz ilave edilip 5-10 dakika daha haşlandıktan sonra ateşten alınır.

Kare şeklinde kesilmiş ve dinlendirilmiş tutmaç hamurları, orta ateşte yumuşayıncaıa kadar haşlanır.

Kakırdak hazırlamak için bir kâsede un, yumurta ve tuz yoğrulur. Bir tahta üzerinde ince çubuklar halinde yuvarlanır ve mercimek büyüklüğünde kesilerek tereyağında kızartılır.

Çorba bileşenlerinden yoğurt, yumurta, un ve su, bir kapta iyice karıştırılır. Sarımsaklar tuz ile dövülür ve yoğurtlu karışıma ilave edilir. Pişmiş etin suyundan karışıma eklenerek boza kıvamına getirilir. Haşlanmış etler tekrar kaynatılır ve yoğurtlu karışım etlerin üzerine dökülüp karıştırılır. Haşlanmış ve süzgeçte süzölmüş olan tutmaç hamurları da çorbaya yavaş yavaş ilave edilir. Devamlı karıştırılarak kaynatılır.

Sosu hazırlamak için tereyağı tavada kızdırılır, nane ve/veya kırmızı pul biber ilave edilir ve birkaç kere karıştırdıktan sonra ateşten alınır.

Konya Tutmaç Çorbası servis tabağına konur. Üzerine sos gezdirildikten sonra kıkırdak serpilerek servis yapılır.

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

Konya Tutmaç Çorbasının geçmişı eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir ve ustalık becerisi gerektiren coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tutmaç Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Faköltesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğı her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşığıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Tutmaç Çorbası 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.