Bu kitaba sığmayan daha neler var!

eba
www.eba.gov.tr

Karekodu okut, bu kitapla ilgili EBA içeriklerine ulaş!

Teknoloji Yolculuğumuz



BU DERS KİTABI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINCA ÜCRETSİZ OLARAK VERİLMİŞTİR.
PARA İLE SATILAMAZ.

ISBN: 978-975-11-7138-2

Bandrol Uygulamasına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin Beşinci Maddesinin İkinci Fıkrası Çerçevesinde Bandrol Taşıması Zorunlu Değildir.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI — COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA 11-12 — DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA 11-12

DERS MATERYALİ

MEB__206940-COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLE YEMEK HAZIRLAMA 11-12 (Yiyecek İçecek Hizmetleri)

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA

11-12

DERS MATERYALİ

YAZARLAR

Emel DOĞAN
Kıymet KUYCAK
Seda YILMAZ
Uğur GENEZ ERÇIKTI

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYINLARI ..... : 8482
YARDIMCI VE KAYNAK KİTAPLAR DİZİSİ ..... : 2374

Her hakkı saklıdır ve Millî Eğitim Bakanlığına aittir. Ders materyalinin metin, soru ve şekilleri kısmen de olsa hiçbir surette alınıp yayımlanamaz.

HAZIRLAYANLAR

Editör	Hüseyin KAYA
Dil Uzmanı	Gülhan TATBAK
Program Geliştirme Uzmanı	Zeki BİLGİLİ
Ölçme ve Değerlendirme Uzmanı	Gülhan ŞAHİN
Rehberlik Uzmanı	Yeliz GENÇTAV
Görsel Tasarım Uzmanı	Yasemin ÖZKARABULUT

ISBN: 978-975-11-7138-2

Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce ders materyali olarak hazırlanmıştır

BASKI
Ayrıntı Basım Yayım ve Mat. Hiz. Sanayi Ticaret A.Ş.
Saray Mahallesi 126. Cadde No: 20
Kahramankazan/Ankara
Sertifika No: 49599



İSTİKLÂL MARŞI

Korkma, sönmez bu şafaklarda yüzen al sancak;
Sönmeden yurdumun üstünde tüten en son ocak.
O benim milletimin yıldızıdır, parlayacak;
O benimdir, o benim milletimindir ancak.

Çatma, kurban olayım, çehreni ey nazlı hilâl!
Kahraman ırkıma bir gül! Ne bu şiddet, bu celâl?
Sana olmaz dökülen kanlarımız sonra helâl.
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl.

Ben ezelden beridir hür yaşadım, hür yaşarım.
Hangi çılgın bana zincir vuracakmış? Şaşarım!
Kükremiş sel gibiyim, bendimi çiğner, aşarım.
Yırtarım dağları, enginlere sığmam, taşarım.

Garbın âfâkını sarmışsa çelik zırhlı duvar,
Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var.
Ulusun, korkma! Nasıl böyle bir imanı boğar,
Medeniyyet dediğin tek dişi kalmış canavar?

Arkadaş, yurduma alçakları uğratma sakın;
Siper et gövdeni, dursun bu hayâsızca akın.
Doğacaktır sana va'dettiği günler Hakk'ın;
Kim bilir, belki yarın, belki yarından da yakın.

Bastığın yerleri toprak diyerek geçme, tanı:
Düşün altındaki binlerce kefensiz yatanı.
Sen şehit oğlusun, incitme, yazıktır, atanı:
Verme, dünyaları alsan da bu cennet vatanı.

Kim bu cennet vatanın uğruna olmaz ki feda?
Şüheda fışkıracak toprağı sıksan, şüheda!
Cânı, cânânı, bütün varımı alsın da Huda,
Etmesin tek vatanımdan beni dünyada cüda.

Ruhumun senden İlâhî, şudur ancak emeli:
Değmesin mabedimin göğsüne nâmahrem eli.
Bu ezanlar -ki şehadetleri dinin temeli-
Ebedî yurdumun üstünde benim inlemeli.

O zaman vecd ile bin secde eder -varsa- taşım,
Her cerîhamdan İlâhî, boşanıp kanlı yaşım,
Fışkırır ruh-ı mücerret gibi yerden na'şım;
O zaman yükselerek arşa değer belki başım.

Dalgalan sen de şafaklar gibi ey şanlı hilâl!
Olsun artık dökülen kanlarımın hepsi helâl.
Ebediyyen sana yok, ırkıma yok izmihlâl;
Hakkıdır hür yaşamış bayrağımın hürriyyet;
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl!

Mehmet Âkif Ersoy

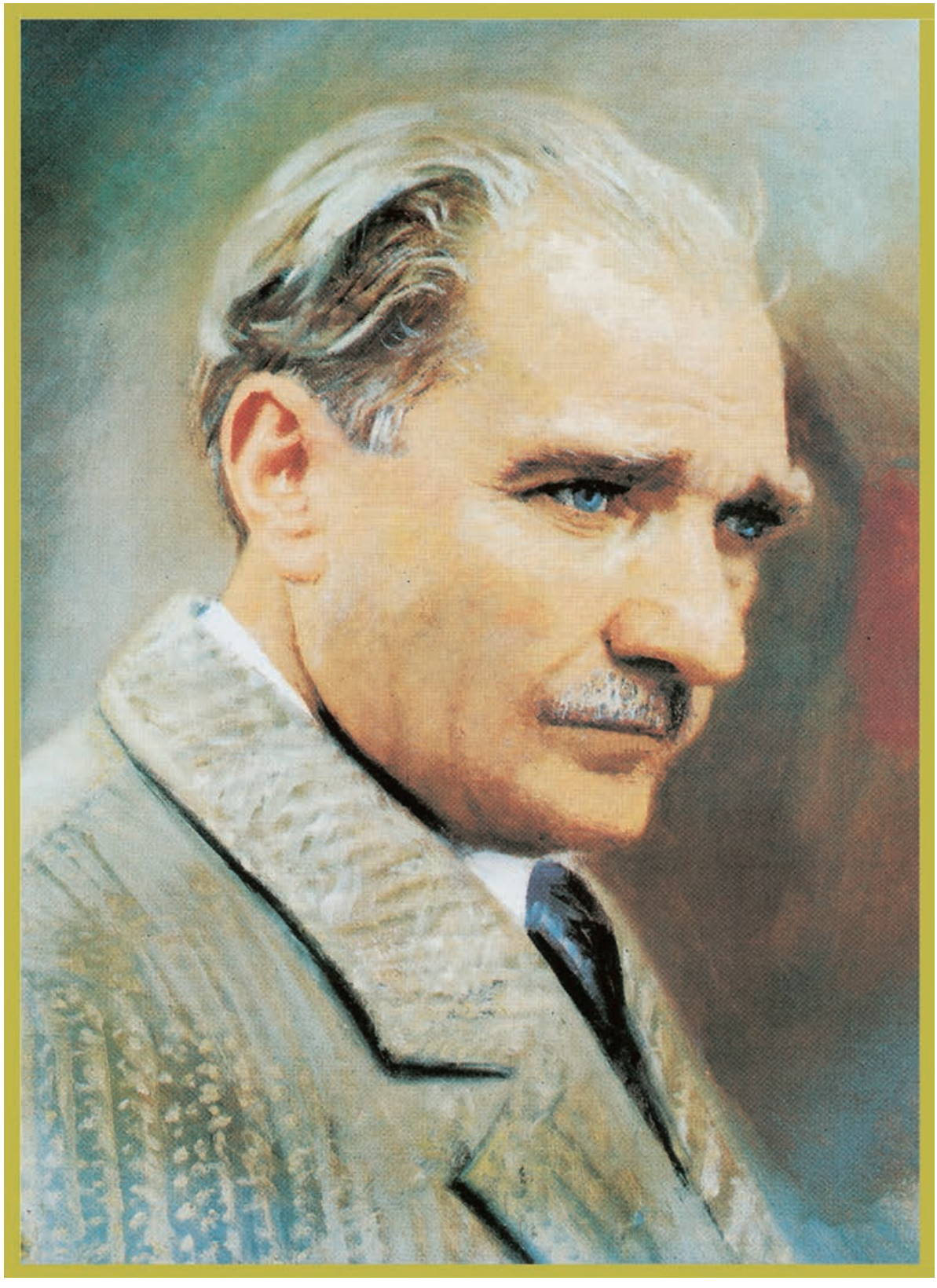
GENÇLİĞE HİTABE

Ey Türk gençliği! Birinci vazifen, Türk istiklâlini, Türk Cumhuriyetini, ilelebet muhafaza ve müdafaa etmektir.

Mevcudiyetinin ve istikbalinin yegâne temeli budur. Bu temel, senin en kıymetli hazinendir. İstikbalde dahi, seni bu hazineden mahrum etmek isteyecek dâhilî ve hâricî bedhahların olacaktır. Bir gün, istiklâl ve cumhuriyeti müdafaa mecburiyetine düşersen, vazifeye atılmak için, içinde bulunacağın vaziyetin imkân ve şeraitini düşünmeyeceksin! Bu imkân ve şerait, çok namüsait bir mahiyette tezahür edebilir. İstiklâl ve cumhuriyetine kastedecek düşmanlar, bütün dünyada emsali görülmemiş bir galibiyetin mümessili olabilirler. Cebren ve hile ile aziz vatanın bütün kaleleri zapt edilmiş, bütün tersanelerine girilmiş, bütün orduları dağıtılmış ve memleketin her köşesi bilfiil işgal edilmiş olabilir. Bütün bu şeraitten daha elîm ve daha vahim olmak üzere, memleketin dâhilinde iktidara sahip olanlar gaflet ve dalâlet ve hattâ hıyanet içinde bulunabilirler. Hattâ bu iktidar sahipleri şahsî menfaatlerini, müstevlîlerin siyasî emelleriyle tevhit edebilirler. Millet, fakr u zaruret içinde harap ve bîtap düşmüş olabilir.

Ey Türk istikbalinin evlâdı! İşte, bu ahval ve şerait içinde dahi vazifen, Türk istiklâl ve cumhuriyetini kurtarmaktır. Muhtaç olduğun kudret, damarlarındaki asil kanda mevcuttur.

Mustafa Kemal Atatürk



MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

İÇİNDEKİLER

DERS MATERYALİNİN TANITIMI 12
PRATİK MUTFAK ÖLÇÜLERİ 14

1. ÖĞRENME BİRİMİ

ET VE ET ÜRÜNLERİNDEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER 15
GİRİŞ 16
1.1. ETLERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA 22
1.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Etler 22
1.1.2. Coğrafi İşaret Tescilli Et ve Et Yemeklerinin Ayırt Edici Özellikleri 22
UYGULAMALAR 25
1.2. ET ÜRÜNLERİNDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA 36
1.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Et Ürünleri 36
1.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Et Ürünlerinin Ayırt Edici Özellikleri 36
UYGULAMALAR 38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 43

2. ÖĞRENME BİRİMİ

MEYVE VE SEBZELERDEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER 45
GİRİŞ 46
2.1. MEYVELERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA 46
2.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Meyveler 46
2.1.2. Meyvelerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri 50
UYGULAMALAR 53
2.2. SEBZELERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA 59
2.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Sebzeler 59
2.2.2. Sebzelerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri 60
UYGULAMALAR 65
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 75

3. ÖĞRENME BİRİMİ

TAHILLAR VE YAĞLI TOHUMLARDAN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER 77
GİRİŞ 78
3.1. TAHILLAR VE TÜREVLERİNDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA 78
3.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Tahıllar ve Türevleri 79
3.1.2. Tahıllar ve Türevlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri 79
UYGULAMALAR 83

3.2. YAĞLI TOHUMLARDAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA 91
3.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yağlı Tohumlar ve Türevleri 91
3.2.2. Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri 92
UYGULAMALAR 96
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 105

4. ÖĞRENME BİRİMİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL YEMEKLER 107
GİRİŞ 108
4.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL ÇORBALAR HAZIRLAMA 108
4.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Çorbalar 108
4.1.2. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Çorbaların Ayırt Edici Özellikleri 109
UYGULAMALAR 112
4.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL YEMEKLER HAZIRLAMA 121
4.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler 121
4.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri 124
UYGULAMALAR 128
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 136

5. ÖĞRENME BİRİMİ

KURU BAKLAGİLLER VE KURU YEMİŞLERLE HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER 139
GİRİŞ 140
5.1. KURU BAKLAGİLLERLE COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA 140
5.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Baklagiller 141
5.1.2. Kuru Baklagillerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri 141
UYGULAMALAR 145
5.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ KURU YEMİŞLERLE HAZIRLANAN YİYECEKLER 152
5.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Yemişler 152
5.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Yemişlerle HazırlananYiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri 153
UYGULAMALAR 157
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 164

6. ÖĞRENME BİRİMİ

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER . 165
GİRİŞ 166
6.1. SÜTTEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA 166
6.1.1. Sütten Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler 166
6.1.2. Sütten Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri 167
UYGULAMALAR 169
6.2. SÜT ÜRÜNLERİYLE COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA 179
6.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Süt Ürünleri 179
6.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Süt Ürünlerinin ve Süt Ürünleriyle Yapılan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri 180
UYGULAMALAR 184
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 192

7. ÖĞRENME BİRİMİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ŞEKERLEMELER VE TATLILAR 193
GİRİŞ 194
7.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ŞEKERLEMELER HAZIRLAMA 194
7.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Şekerlemeler 195
7.1.2. Coğrafi İşaret Tescilli Şekerlemelerin Ayırt Edici Özellikleri 196
UYGULAMALAR 199
7.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ TATLILAR HAZIRLAMA 207
7.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Tatlılar 207
7.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Tatlıların Ayırt Edici Özellikleri 208
UYGULAMALAR 211
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 219

8. ÖĞRENME BİRİMİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİ..... 221
GİRİŞ 222
8.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA 222
8.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünlerinin Ayırt Edici Özellikleri 225
8.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİNİN SERVİSİNİ YAPMA 232
UYGULAMALAR 233
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 258
SÖZLÜK 261
KAYNAKÇA 263
CEVAP ANAHTARI 284

DERS MATERYALİNİN TANITIMI

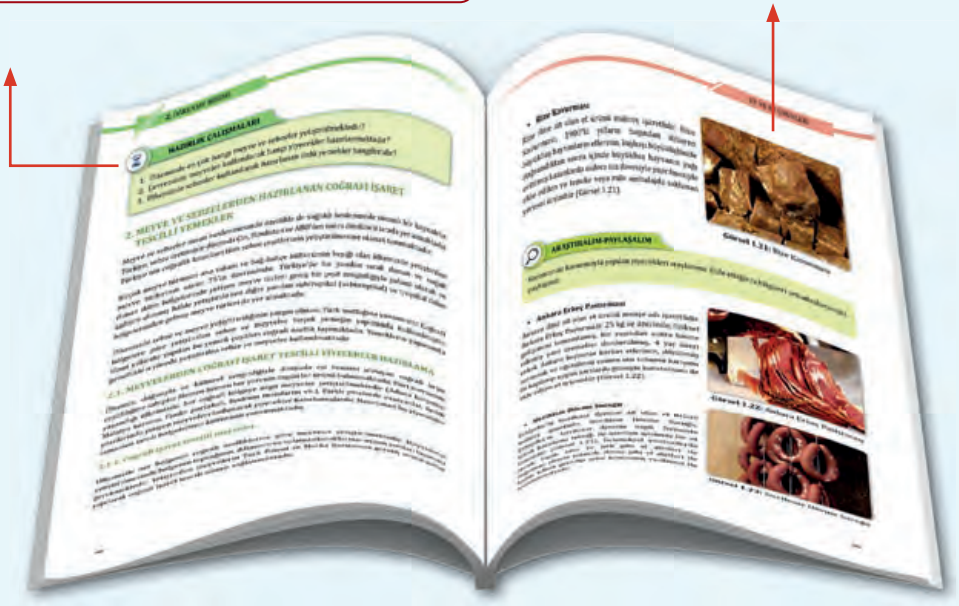
Bu sayfada öğrenme biriminin numarası, adı ayrıca öğrenme biriminde yer alan konular, temel kavramlar ve neler öğrenileceğini içeren başlıklar bulunmaktadır.



Karekod okuyucu ile taratarak resim, video, animasyon, soru, çözümleri vb. ilave kaynaklara ulaşılabilecek karekod. Detaylı bilgi için http://kitap.eba.gov.tr/karekod

Her öğrenme biriminin başında birim ile ilgili hazırlık çalışmaları ve konu başlığı, konuyla ilgili açıklayıcı ve detaylı bilgi bulunmaktadır.

Tüm öğrenme birimlerinde birim ile ilgili konu başlığı, konuyla ilgili açıklayıcı ve detaylı bilgi, konuyu destekleyen ilgi çekici görseller bulunmaktadır.

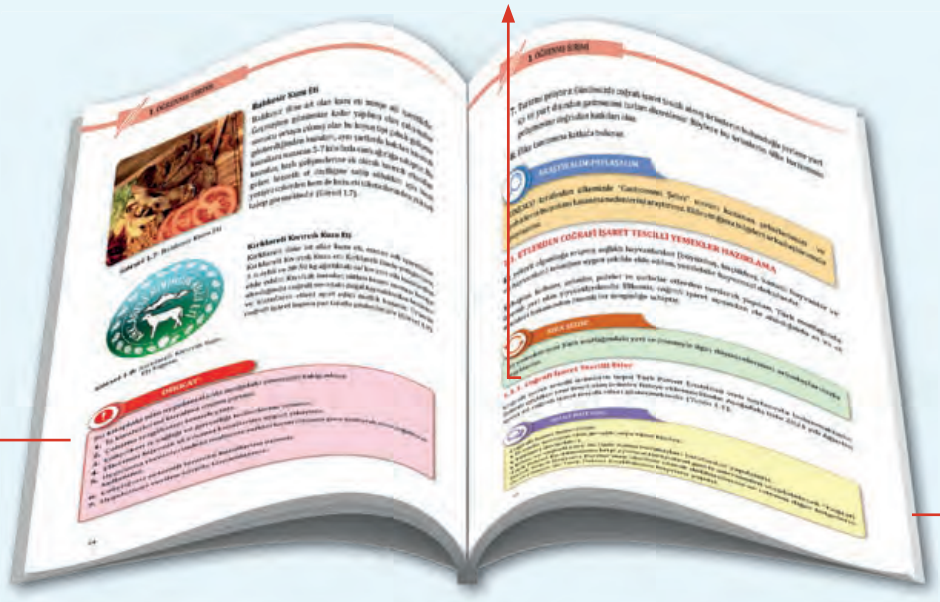


Bu sayfada tüm uygulama sayfalarında dikkat edilmesi ve uyulması gereken yönergelere "Dikkat!" başlığı altında yer verilmektedir.

Her öğrenme biriminde araşırmaya yönelik "Araştıralım-ve Paylaşalım" metin kutucukları bulunmaktadır.

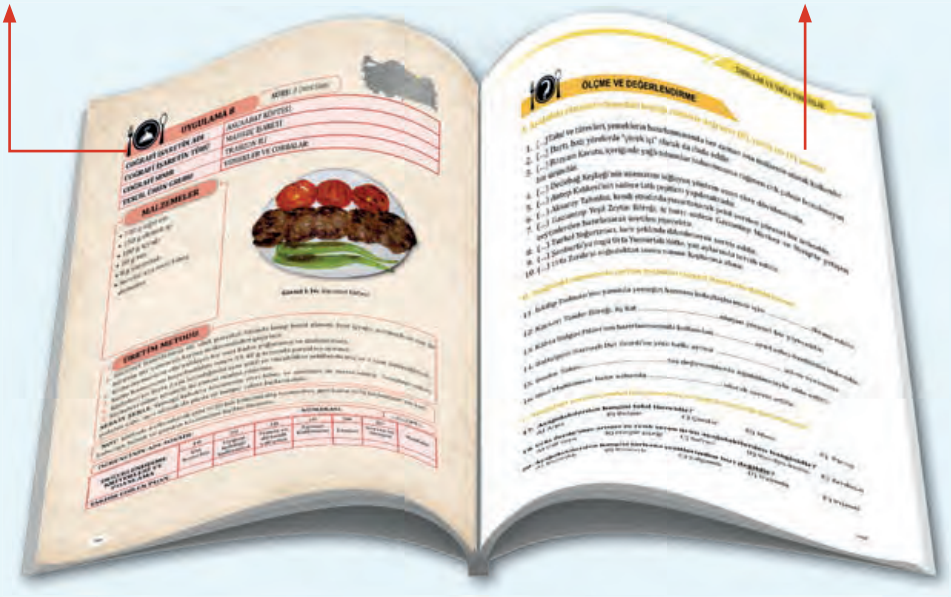
Her öğrenme biriminde konuları destekleyici "Sıra Sizde" metin kutucukları bulunmaktadır.

Her öğrenme biriminde konuları destekleyici "Bilgi Kutusu" metin kutucukları bulunmaktadır.



Bu bölüm; uygulama ve alıştırma faaliyeti yapmanız, bildiğiniz kavramlardan hareketle yeni bilgiler keşfetmeniz, coğrafi işaret tescili almış yemeklerin bazılarını da yaparak ve yaşayarak öğrenmeniz için hazırlanmıştır.

Her öğrenme biriminin sonuna birim ile ilgili PISA (Uluslararası Öğrenci Değerlendirme Programı) sorularına yakın, açık uçlu, metin boşluk doldurma, çoktan seçmeli gibi farklı tarzlarda sorular hazırlanmıştır. Bu soruları çözerek hem ilgili kazanımları öğrenmeniz hem de bilimsel okuryazarlık kazanmanız hedeflenmiştir.



✶ Bu ders materyalinde ölçü birimlerinin uluslararası kısaltmaları kullanılmıştır.

PRATİK MUTFAK ÖLÇÜLERİ

MALZEMELER	SU BARDAĞI	ÇAY BARDAĞI	KAHVE FİNCANI	ÇORBA KAŞIĞI	TATLI KAŞIĞI	ÇAY KAŞIĞI
UN	110 g	50 g	35 g	14 g	5 g	3 g
ŞEKER	180 g	100 g	50 g	25 g	8 g	4 g
PUDRA ŞEKERİ	130 g	75 g	38 g	18 g	5 g	2 g
PİRİNÇ	165 g	82 g	55 g	20 g	7 g	3 g
SIVI YAĞ	180 ml	90 ml	60 ml	10 ml	3 ml	1,4 ml
SU-SÜT	200 ml	95 ml	65 ml	14 ml	4 ml	1,8 ml
İRMİK	150 g	70 g	40 g	10 g	5 g	2 g
BADEM-FISTIK	120 g	60 g	35 g	15 g	4 g	2 g
HİNDİSTAN CEVİZİ	55 g	27 g	15 g	8 g	2,5 g	1 g
RENDE PEYNİR	95 g	45 g	30 g	15 g	4,5 g	3 g
YOĞURT	210 g	100 g	70 g	35 g	12 g	6 g
TUZ	220 g	105 g	65 g	27 g	7 g	2,5 g
KURU MAYA	145 g	70 g	45 g	17 g	4 g	2 g
BULGUR	135 g	70 g	47 g	17 g	4 g	2 g
MERCİMEK	155 g	80 g	55 g	20 g	5 g	2,5 g
KAKAO	105 g	50 g	35 g	20 g	6 g	2 g



1.
ÖĞRENME BİRİMİ

ET VE ET ÜRÜNLERİNDEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER





KONULAR

1.1. ETLERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

1.2. ET ÜRÜNLERİNDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Coğrafi işaret kavramı, unsurları, amacı, işlevi ve koruma türleri
2. Türkiye'de coğrafi işaretleme sistemi
3. Etlerden coğrafi işaretli yiyecekler hazırlama, yiyecekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirmeyi ve servis yapma
4. Et ürünlerinden coğrafi işaretli yiyecekler hazırlama, yiyecekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma.

TEMEL KAVRAMLAR

coğrafi alan, coğrafi işaret, coğrafi köken, et ürünü, et yemekleri, geleneksel ürün adı, mahreç işareti, menşe adı, tescil, tescil sicil belgesi, ürün

HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. **"Coğrafi işaret" kavramı sizce ne ifade ediyor?**
2. **Satın alacağınız ürünün bir markaya ya da önemli bir özelliğe sahip olmasını ürünü tercih etme açısından değerlendiriniz.**
3. **Et ve et ürünlerinden yapılan, yörenize ait yemeklere örnek veriniz.**



GİRİŞ

Ülkemizin doğası, farklı iklim kuşakları, toprak çeşitliliği, üç tarafının denizlerle çevrili olması yiyecek zenginliğinde etkilidir. Anadolu'da et ve et ürünlerinden yapılan yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis usulleri her yöreye göre ayrı izler taşır, yörenin tüm özelliklerini içinde barındırır. Köfte, kebap ve yahni yemekleri; uzun süre kullanım için yapılan sucuk, kavurma, pastırma gibi et ürünleri Türk mutfağının vazgeçilmez tatları olmuştur. Var olan yiyecek zenginliğinin coğrafi işaret ile tescillenmesi, kültürel miras olarak nesilden nesile aktarılması ve korunması açısından çok önemlidir.

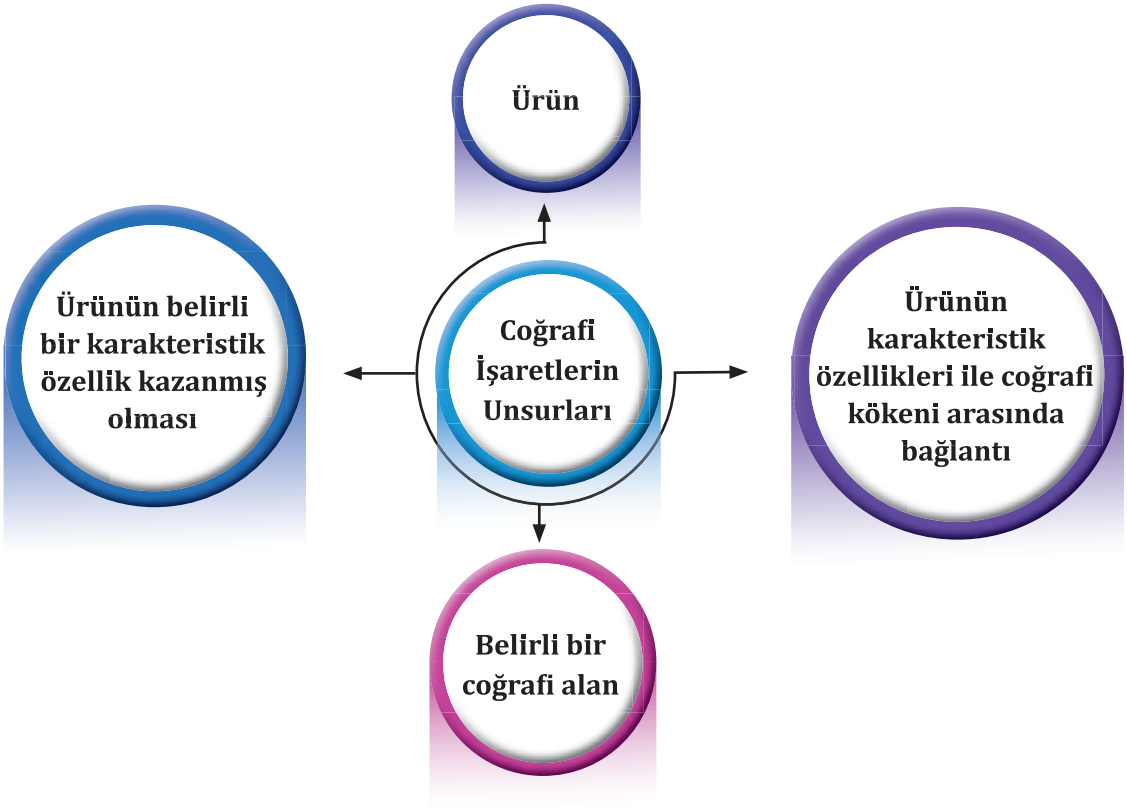
Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaret; belirli bir coğrafi alana özgü olan ve özgünlüğünü ait olduğu coğrafi alanın niteliklerinden alan, ürünlerin korunması ve sürekliliğinin sağlanması için yetkili kurumlarca verilen koruma işaretidir. Coğrafi işaret koruması için en önemli unsur, ürünün var olduğu coğrafyanın karakteristik özelliklerini yansıtması ve taşıdığı coğrafi özellikler sayesinde dünya üzerinde yetiştirilen aynı ürünler arasında farklı bir niteliğe sahip olmasıdır. Örneğin Aydın inciri; yetiştiği coğrafi bölgedeki iklim, bitki örtüsü, beslendiği suyun ve toprağın özellikleri sayesinde kendine özgü bir görüntü, koku, tat ve lezzete sahiptir. Dolayısıyla ürünün coğrafi alan ile arasında sıkı bir bağ bulunur. Bu koşullarda yetiştirildiği için ve aynı koşullar içerisinde üretilmek şartıyla adı, Aydın İnciri olarak coğrafi işaret korumasına sahiptir.

Türkiye'de coğrafi işaretlerin tescil işlemleri **TPE (Türk Patent Enstitüsü)** tarafından yapılır. Coğrafi işaret başvuruları TPE Coğrafi İşaret Daire Başkanlığına yapılır ve başvuru yapıldıktan sonra değerlendirme süreci başlar. Değerlendirme sonucunda tescil (resmî onay) almaya hak kazanan ürünlere Coğrafi İşaret Sicil Belgesi verilir. **Coğrafi İşaret Sicil Belgesi**; tescillenen ürüne ait ayırt edici özellikleri, ürünün üretiminde kullanılan malzemeler ve üretim metodunun yer aldığı ayrıntılı bir ürün tanıtım belgesidir. Tescillenen ürün, sadece bu belgede yazılı olan üretim metodu ve üretim özellikleri kullanılmak şartıyla Ürün, ismini taşıyabilir. Örneğin Antep Baklavası sadece Antep Baklavası Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ndeki tüm özellikleri taşıması durumunda "Antep Baklavası" adını alır.

Coğrafi İşaretlerin Unsurları

Coğrafi işaret korumasından bahsedebilmek için ürünün sahip olması gereken bazı unsurlar vardır (Şema 1.1).



Şema 1.1: Coğrafi işaretlerin unsurları

Ürün: Coğrafi işaret koruması için öncelikle bir ürünün var olması gerekmektedir. Bir ürünün coğrafi işaret koruması hakkı kazanabilmesi için en önemli unsurlardan biri doğal özellikleridir. Ürünün üretildiği bölge ile arasındaki bağ; bölgenin iklimi, yeryüzü şekilleri, toprak yapısı ve bitki örtüsü gibi doğal unsularla ilişkilidir.

Coğrafi işaret kavramının içerisinde **yerel ürün** ve **geleneksel ürün adı** olmak üzere iki farklı ürün çeşidi bulunmaktadır. Geleneksel terimi, içinde çok daha farklı unsurlar barındırmakta iken "yerel" ve "yöresel" terimleri sadece bir coğrafi alana bağlı olan kavramlar için kullanılır. Malatya'nın toprağından başka bir yerde üretilemeyen Malatya Kayısısı yerel bir ürün iken Antep Baklavası yıllar içinde olgunlaşarak günümüze gelmiş bir üretim metodu ve bilgisini içerdiğinden geleneksel bir üründür.

Belli Bir Coğrafi Alan: Bir ürüne coğrafi işaretin verilebilmesi için söz konusu ürünün özgünlüğünü sağlayan özelliklerini belirli bir coğrafi alandan alması, dolayısıyla bir coğrafi kökeninin bulunması gerekmektedir. Coğrafi köken; yer olarak bir yöre, köy, kasaba bölge veya ülke olabilir. Bir Cİ (coğrafi işaret) genellikle ürünün elde edildiği yerin isminden oluşmaktadır. Örneğin Finike Portakalı, Milas Zeytinyağı, Taşköprü Sarımsağı vb.

Ürünün Belirli Bir Karakteristik Özellik Kazanmış Olması: Coğrafi işaretlere konu olan ürünler belirli özellikleri itibarıyla benzer ürünlere göre farklılaşmıştır. Bu özelliklerini rüzgâr, nem, yağış, toprak yapısı, sıcaklık, güneşten yararlanma gibi doğal unsurlardan veya geleneksel bilgi ve üretim teknikleri gibi beşerî unsurlardan alabilir.

Ürünün Karakteristik Özellikleri ile Coğrafi Köken Arasında Bağlantı Olması: Bir yörenin adının bir ürünün coğrafi işareti olabilmesi, için temel şart, söz konusu ürün ile yöre arasında bir bağlantının bulunmasıdır. Bu bağlantı ürünün karakteristik özellikleri noktasında ortaya çıkmaktadır. Ürünü tüketici nezdinde farklılaştıran ve aynı kategorideki başka ürünlere karşı onu tercih ettiren özellikler belirli bir coğrafi alandan kaynaklanmıyorsa ürünü coğrafi işaret koruması altına almak mümkün olmaz.

Coğrafi İşaret Koruma Türleri

Coğrafi işaret ile ilgili Türkiye'de yürürlükte olan Sınai Mülkiyet Kanunu, üçlü bir koruma sistemi geliştirmiştir. Bu koruma türleri şunlardır (Görsel 1.1, 1.2 ve 1.3):



Görsel 1.1: Menşe adı amblemi



Görsel 1.2: Mahreç işareti amblemi



Görsel 1.3: Geleneksel ürün adı amblemi

Yukarıda bahsedilen koruma türlerinden menşe adı ve mahreç işareti coğrafi işaretli ürünleri ifade eder. Geleneksel ürün adı; menşe adı ve mahreç işareti tanımına girmeyen, piyasada en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adları ifade eder.

Menşe Adı

Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere **menşe adı** denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları kuvvetlidir.

Ülkemizden Anamur Muzu, Akşehir Kirazı, Antep Firiği, Araban Sarımsağı, Kapıdağ Mor Soğanı, Kars Kaşarı, Kayseri Sucuğu, Hekimhan Cevizi gibi, belirli bir yöreyle sıkı sıkıya bağlı olan ürünler menşe adı olarak korunabilen coğrafi işaretlere örnek verilebilir. Bu ürünler sınırları belirlenmiş alan dışında üretilemez. Aksi hâlde ürünlerin karakteristik özellikleri, tescilde belirtilen durumdan uzaklaşır. Örneğin Ezine Peyniri; Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi, ineklerden elde edilen sütlerden üretilen bir peynirdir ve menşe adı korumalıdır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türk Patent Enstitüsünün Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ederek Türkiye'de menşe adı koruma işareti alan gıda ürünlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Mahreç İşareti

Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşen ve üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere **mahreç işareti** denir. Mahreç işaretli ürünler daha çok bilgi, beceri ve ustalığa dayanan gıda ve el sanatları ürünleridir. Hereke Halısı, Karamürsel Sepeti, Beypazarı Kurusu, Kayseri Mantısı, Antep Baklavası, Kilis Katmeri gibi ürünler mahreç işaretli ürünlere bazı örneklerdir. Ham madde, üretim veya işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde ürünün diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir. Örneğin Çorum Leblebisi üretiminde nohut büyük ölçüde Çorum dışındaki başka bölgelerden sağlanmakta fakat ürün, ismini aldığı coğrafi alanda üretilmektedir.

BİLGİ KUTUSU

Mahreç kelimesi, "kaynak, çıkış yeri" anlamına gelmektedir. "Mahreç işareti" kavramı bir ürünün kaynağını belirten "kaynak işareti" anlamında kullanılmaktadır.

Bir ürünün mahreç işareti alabilmesi için sahip olması gereken en önemli kriter, ürünün belirlenen coğrafi alan ile bir bağının bulunmasıdır. Bu durumda ürün, coğrafi alan dışında da üretilebilir.

Örneğin Antep Yaz Dolması, ün; Urfalı Ekşişi, işleme yöntemi; Giresun Fındık Ezmesi, ham madde ile coğrafi alana bağlıdır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türk Patent Enstitüsünün Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ederek Türkiye'de mahreç işareti koruması alan gıda ürünlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

SIRA SİZDE

Coğrafi işaret korumasının üretici ve tüketicilere sağladığı faydalar neler olabilir? Düşüncelerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

Geleneksel Ürün Adı

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen, ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlara **geleneksel ürün adı** denmektedir.

Bir ürünün geleneksel ürün adı alabilmesi için şu şartlardan en az birini taşıması gerekmektedir:

1. Geleneksel üretim, işleme yöntemi ya da geleneksel bileşimden kaynaklanması
2. Geleneksel ham madde veya malzemeden üretilmiş olması

BİLGİ KUTUSU

Geleneksel ürün adı koruması bir coğrafi işaret değildir. Koruma altına alınan köken değil gelenektir.

Geleneksel ürün adı korumasına sahip ürünler; geleneksel bir üretim metodu, geleneksel ham madde veya malzemeden üretilmiş ürünleri tanımlamaktadır. Örneğin Ezogelin Çorbası ülkemizde geleneksel ürün adı taşıyan bir çorbadır. Ülkemizin her bölgesi ve yöresinde yapılan bu çorbanın geleneksel ürün adı tescili almasının nedeni, tarihî bir sürece dayanması ve üretim metodunun geleneksel olmasıdır. Burada ürünün özelliği ve niteliği tescillenmiştir.

Ürünlerin, geleneksel ürün adını alabilmesi için gerekli ş şartlar Türkiye için geçerlidir. Her ülke, koruma altına alınacak ürün için kendi kriterlerini belirleyebilir. Bir ürünün Türkiye dışında koruma altına alınabilmesi için ilk olarak Türkiye'de tescillenmesi gerekir. Türkiye'de tescillenen ürün daha sonra başvuru yapılan ülkenin ya da uluslararası koruma sağlayan organizasyonların kriterlerine uymalıdır. Örneğin uluslararası organizasyonlardan biri Avrupa Komisyonu'dur. Ürün, bu komisyona yapılan başvurular kabul edildiği takdirde komisyonun mevzuatı gereği Avrupa Birliği ülkelerinin hepsinde koruma altına alınır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türk Patent Enstitüsünün Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ederek Türkiye'de geleneksel ürün adı olarak tescil edilen gıda ürünlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türkiye'nin AB tescilli coğrafi işaretli gıda ürünlerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Coğrafi İşaretin Amacı

Coğrafi işaretin en temel amacı; ürünü tanımlamak ve üretimin bu tanımda yer alan kriter ve kurallara göre gerçekleşmesini sağlamaktır. Böylece üretimi yapılan ürünün standardı sağlanarak sürdürülebilir bir kalite değerine ulaşması hedeflenmektedir.

Coğrafi işaretlerin yapılmasındaki diğer bir amaç; yöresel ve geleneksel ürünlerin piyasa değerlerini arttırarak bölgesel ve kırsal ekonominin güçlenmesine katkı sağlamak, tüketicilerin yüksek kaliteli ürünlere erişimini kolaylaştırmak ve adil ticareti sağlamaktır. Bir ürünün bir yöreye ait olduğunu gösteren coğrafi işaretler, ürünü kalite ve fiyat açısından farklı kılarak üreticisine ve bölgesine kattığı katma değerlerle ekonomiye destek sağlamaktadır. Coğrafi işaret, ürünün özelliklerinin garantisini vermekle birlikte tüketicileri de taklit ürünlerden korumaktadır.

Korumanın amaç ve kapsamında, tescil edilmiş ismin korunması da amaçlanmıştır. Taklit ürünlerin aynı veya benzer isimlerle üretilip piyasaya sürülmesi de böylece engellenir. Korumanın bir diğer amacı da halkın aldatılmasını önlemektir.

Coğrafi işaret tescili ülkenin kültürel mirasını da korumaktadır. Bu sayede ülkenin yerel ve kültürel değerlerine de sahip çıkılması sağlanır. Ürünlere ulaşan herkes, aldığı ürünün ait olduğu yerin değerleri hakkında da bilgi sahibi olur.

Coğrafi İşaretin İşlevleri

Coğrafi işaretlerin en önemli işlevi ayırt ediciliktir. Bu özellik itibarıyla bir ürünün coğrafi işareti onun benzer ürünlerden farkını ortaya koyar. Örneğin Kayseri Pastırması dünyada ve Türkiye'nin Kayseri dışındaki illerinde üretilen diğer pastırmalardan farklıdır. Tescilde amaç bu farkı ortaya koymak; üretici, tüketici ve bölgeyi bu yolla korumaktır.

Coğrafi işaret tescilinin diğer işlevleri şunlardır:

1. Tüketicilerin ürünün kökeni ve kalitesi konusunda ayrıntılı bilgiye sahip olmasını, doğru tercih yapmasını ve daha geniş bir seçme olanağına kavuşmasını sağlar.
2. Üretici ve tüketicileri haksız rekabete karşı korur. Tescil edilen ürünler piyasaya coğrafi işaret amblemleri ile birlikte sürülür. Böylece tescilli olmayan diğer benzer ürünlerin aynı isimle piyasada bulunması engellenmiş olur.
3. Ürüne katma değer sağlar. Coğrafi işaret tescilli ürünler piyasada daha yüksek fiyatta yer alır. Böylece ürüne katma değer sağlar.
4. Coğrafi işaret istihdam sağlar. Tescilli ürünlerden elde edilen daha fazla gelir sayesinde iş olanakları sağlanır.
5. Kırsal nüfusu yerinde tutarak kırsal göçü engeller. Coğrafi işaret tescilli ürünlerden daha yüksek gelir elde edilmesi sayesinde üreticinin kente göç etmesinin önüne geçilir.
6. Kırsal kalkınmayı sağlar. Yörelerin sosyokültürel ve ekolojik niteliklerini ortaya koyarak kalkınmayı hızlandırır.

7. Turizmi geliştirir. Günümüzde coğrafi işaret tescili almış ürünlerin bulunduğu yerlere yurt içi ve yurt dışından gastronomi turları düzenlenir. Böylece bu ürünlerin ülke turizminin gelişmesine doğrudan katkıları olur.
8. Ülke tanıtımına katkıda bulunur.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

UNESCO tarafından "Gastronomi Şehri" unvanı verilen, ülkemizdeki şehirlerin bu unvanı kazanma nedenlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.1. ETLERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

Et, yeterli olgunluğa erişmiş sağlıklı hayvanlardan (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı hayvanlar ve su hayvanları) tekniğine uygun şekilde elde edilen, yenebilir hayvansal dokulardır.

Kebap, köfte, yahni, pide ve çorbalar; etlerden yapılan, Türk mutfağında önemli yeri olan ve sevilerek tüketilen yiyeceklerdendir. Ülkemiz, coğrafi işaret açısından ele alındığında et ve et ürünleri bakımından önemli bir zenginliğe sahiptir.

SIRA SİZDE

Et yemeklerinin Türk mutfağındaki yeri ve önemiyle ilgili düşüncelerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Etler

Coğrafi işaret tescilli ürünlerin hepsi Türk Patent Enstitüsü web sayfasında bulunmaktadır. Zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli etler Tablo 1.1'de verilmiştir.

Tablo 1.1: Coğrafi İşaret Tescilli Etler

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ETLER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARET TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Balıkesir Kuzu Eti	Menşe Adı	Balıkesir
2	Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti	Menşe Adı	Kırklareli

1.1.2. Coğrafi İşaret Tescilli Et ve Et Yemeklerinin Ayırt Edici Özellikleri

TPE sayfasında et ve etlerden hazırlanan yemekler, yemeklerin özellikleri; işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri, yemekler ve çorbalar kategorisinde yer almaktadır.

Muğla Köftesi

Muğla iline ait olan köfte mahreç işaretlidir. **Muğla Köftesi**; inek kıymasına sadece tuz ilave edilip yoğrulduktan sonra köfte şekli verilerek, ızgarada köftenin dışı yanmadan içi pişirilen ve istenirse üzerine karabiber ve kimyon eklendikten sonra kendine has sunumuyla tüketilen yöresel bir köfte çeşididir. Muğla Köftesi servis yapılırken suyun içerisinde bekletilip acı tadı giderilmiş soğan ile maydanoz, servis tabağının bir kenarına köfteler ile birlikte koyulur. Kızartılmış yağlı ekmek, yazın taze biber közlemesi, kışın ise kurutulmuş biber köftelerin yanında ikram edilir



Görsel 1.4: Muğla Köftesi

Tire Şiş Köfte

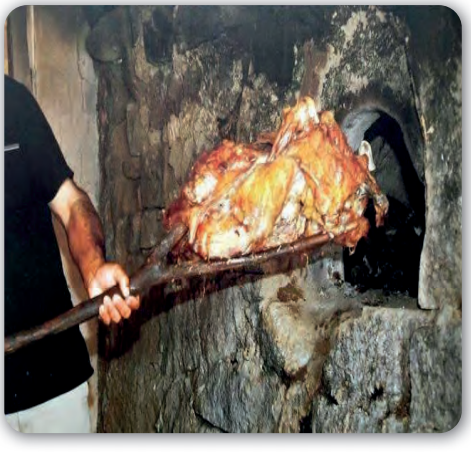
Geçmişi 1900'lü yıllara kadar uzanan Tire Şiş Köfte; yağ oranı en fazla %20, toplam et protein oranı kütlede en fazla %16 civarında olan dana veya sığır etinden üretilen, ince ve uzun köftelerdir. Köfte yapımında kıymaya tuz ve tercihen en fazla %2 oranında buğday unu ilave edilir. Köftenin yapımında tuz ve un dışında başka bir malzeme kullanılmaz. İnce ve uzun köfte hâline getirilen kıyma, şişlere dizilir ve odun ateşindeki mangal üzerinde merkez ısısı minimum 72 °C olana kadar tütsülenerek ön pişirmeden geçirilir. Ön pişirmesi tamamlandıktan sonra bakır tavalarda tereyağında pişirilen Tire Şiş Köfte'nin servisi; 150 g'lık porsiyonlarda, geleneksel sunum şekilleriyle tereyağlı sade, tereyağlı domatesli, tereyağlı domates ve yoğurtlu olarak yapılır. Tire Şiş Köfte'nin üzerine tercihen kıyılmış maydanoz da ilave edilebilir (Görse 1.5).



Görsel 1.5: Tire Şiş Köfte

Alucra Oğlak Kebabı

Giresun ili Alucra ilçesine ait olan yemek, mahreç işaretlidir. Alucra Oğlak Kebabı; temmuz ayı başından ekim ayı sonuna kadar olan dönemde sütten kesilmiş ve 1 yaşını geçmemiş, 10-15 kg karkas ağırlığına sahip kara oğlakların bölgeye özgü teknikle fırında pişirilmesiyle üretilen bir kebaptır (Görsel 1.6).



Görsel 1.6: Alucra Oğlak Kebabı



Görsel 1.7: Balıkesir Kuzu Eti

Balıkesir Kuzu Eti

Balıkesir iline ait olan kuzu eti, menşe adı işaretlidir. Geçmişten günümüze kadar yapılmış çalışmalar sonucu ortaya çıkmış olan bu koyun tipi çabuk gelişme gösterdiğinden kuzuları, aynı şartlarda bakılan kıvırcık kuzulara nazaran 5-7 kilo fazla canlı ağırlığa sahiptir. Bu kuzular, hızlı gelişmelerine ek olarak kıvırcık ırkından gelen lezzetli et özelliğine sahip oldukları için hem yetiştiricilerden hem de kuzu eti tüketicilerinden yüksek talep görmektedir (Görsel 1.7).

Görsel 1.8: Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti logosu

Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti

Kırklareli iline ait olan kuzu eti, menşe adı işaretlidir. Kırklareli Kıvırcık Kuzu eti; Kırklareli ilinde yetiştirilen, 3-6 aylık ve 30-50 kg ağırlıktaki saf kıvırcık ırkı kuzulardan elde edilir. Kıvırcık kuzular, sütten kesim sonrası besiye alındığında coğrafi sınırdaki doğal kaynaklardan beslenir ve kuzuların etleri ayırt edici özellik kazanır. Ürünün coğrafi işaret logosu Görsel 1.8'de gösterilmiştir.

DİKKAT

Bu kitaptaki tüm uygulamalarda aşağıdaki yönergeyi takip ediniz.

1. İş kıyafetlerini kuralına uygun giyiniz.
2. Çalışırken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyunuz.
3. Çalışma tezgâhınızı temizleyiniz.
4. Ellerinizi hijyenik el yıkama kurallarına uygun yıkayınız.
5. Uygulama reçetelerindeki malzeme miktarlarını ihtiyaca göre azaltarak veya çoğaltarak kullanınız.
6. Çalıştığınız ortamın temizlik kurallarına uyunuz.
7. Uygulamayı verilen sürede tamamlayınız.
8. Uygulamaları yaparken sıfır atık konusuna özen gösteriniz.



1. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AFYON ÇULLAMA KÖFTE
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AFYONKARAHİSAR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Köfte Harcı İçin

- 1,5 kg yarım yağlı dana kıyma
- 300 g ince bulgur
- 1 orta boy soğan
- 1 adet yumurta
- 10 g tuz
- 1 l sıvı yağ (kızartmak için)
- 5-10 g karabiber
- ¼ demet maydanoz
- Yeteri kadar su (haşlamak için)

Bulamaç İçin

- 8 adet yumurta
- 250 g un
- 5 g karbonat



Görsel 1.9: Afyon Çullama Köfte

ÜRETİM METODU

1. Kıyılmış soğan, maydanoz, ince bulgur ve yarım yağlı dana kıymayı tuz ve karabiber ekleyip yoğurunuz.
2. Bu karışımı hazırlarken büyük bir tencereye su ve tuzu ilave edip kaynatınız.
3. Bulamaç için bir kâse içerisine 250 g un ve karbonat koyunuz. Başka bir kâsede 2 adet yumurta çırpınız.
4. Harçtan yaklaşık ellişer g'lık parçalar alarak parçalara 5 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında oval köfte şekli veriniz ve bunları ayrı bir tabağa alınız.
5. Köfteleri kaynayan suyun içinde haşladıktan sonra tencereden çıkarınız. Daha sonra köfteleri bir tabağa koyarak köftelerin fazla suyunun süzülmesini sağlayınız.
6. Haşlanmış köfteleri teker teker önce una bulayıp fazla unu hafifçe silkeleyiniz, sonra yumurtaya bulayınız.
7. Yumurtaya buladığınız köfteleri, kızgın yağ içerisinde kızartınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kızarttığınız köfteleri peçete üzerine koyarak yağın fazlasını aldıktan sonra servis yapınız.

NOT: Yoğurma sırasında harcın kurumasını engellemek için bir miktar su (100-200 ml) kullanılabilir. Karışımın rengi kahverengiye dönünceye ve bulgur taneleri iyice şişinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir (yaklaşık 10 dk.). Yoğurma işlemi tarife uygun yapılmazsa ürün haşlanırken dağılabilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

2. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GERMENCİK EKŞİLİ TAVUK
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AYDIN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 adet köy tavuğu
- 4 baş orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı koruk ekşisi (ekşi üzüm suyu)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet orta boy domates



Görsel 1.10: Germencik Ekşili Tavuk

ÜRETİM METODU

1. Köy tavuğunu bir tencere içerisinde, odun ateşinde 15 dakika kaynatınız.
2. Haşlanan tavuğu bir tavada kızdırılan zeytinyağının içinde her tarafı kızarıncaya kadar 5 dakika kızartınız ve kızaran tavuğu kenara ayırınız.
3. Kızartmanın yapıldığı tavanın içine salça koyup kavurunuz.
4. Tavaya önceden doğranan soğan ve sarımsağı da ekleyip pembeleşinceye ve yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
5. Doğranmış domates ya da mevsimine göre domates konservesini sosa ekleyip bir süre daha pişiriniz.
6. Sosa tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ilave ediniz.
7. Sosa tavuğun ilk aşamadaki haşlama suyundan bir çay bardağı ekleyip sosu pişirmeye devam ediniz.
8. Sos hazır olunca tavuk, sos ve haşlama suyunu bir tencerede kaynamaya alınız.
9. 1 su bardağı koruk ekşisi eklediğiniz yemeği 25 dakika daha kaynatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Yemek yapım aşaması tamamlandıktan sonra demlenmesi ve ekşiyle üzüm suyu yani koruk suyunun tavuğa işlemesi için yemeği en az 2 saat kadar dinlendiriniz. Daha sonra yemeği ısıtıp, sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Germencik Ekşili Tavuk, tavuğun haşlanıp kızartılmasıyla ve daha sonra olgunlaşmamış üzüm suyu kullanılmasıyla hazırlanan yöresel et yemeğidir. Germencik ilçesinde yetişen, yediveren adıyla bilinen yuvarlak çekirdekli üzüm, olgunlaşmadan toplanıp geçirgen çuvallarda sıkılır. Ardından süzülerek posa ve çekirdekten ayrıştırılan ekşi üzüm suyu kaynatılır, soğuduktan sonra şişelerde saklanır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

3. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SAKARYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Köfte İçin

- 1 kg dana kıyma (500 g dana kaburga ve 500 g dana kol)
- 1 orta boy soğan
- 80 g ufalanmış bayat ekmek içi (Mayalı ve kara fırın ekmeği olmalıdır.)
- 10 g kimyon
- 10 g karabiber
- 10 g kırmızı toz biber
- 30 g tuz

Islama Suyu İçin

- İnce dilimlenmiş, mayalı, bayat kara fırın ekmeği
- 1 kg kemik suyu (Danadan alınmalıdır.)
- 50 g kırmızı toz biber
- 100 ml sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz



Görsel 1.11: Adapazarı Islama Köftesi

ÜRETİM METODU

KEMİK SUYUNUN YAPILIŞI

1. Dananın kalın kemiklerini (özellikle kaburga ve kaval kemikleri) ortadan kırarak içinde 12 litre su bulunan büyük bir kazana 2 adet büyük soğan ile birlikte koyunuz.
2. Kemikleri yaklaşık 12 saat ağır ateşte kaynatınız ve tülbentten geçirerek saf kemik suyu elde ediniz.

KÖFTENİN YAPILIŞI

3. Kıymanın içine soğan rendeleyiniz, baharatları katınız ve ekmeği rendeden geçirerek ilave ediniz.
4. Köfteyi kıvama gelinceye kadar elle yoğurunuz, en az 1 saat dinlendiriniz.
5. Köfteleri porsiyona 10 adet gelecek şekilde elle şekillendiriniz ve ızgaraya sırayla diziniz.
6. Kemik suyunun içine kırmızı toz biber, sıvı yağ ve tuz karıştırınız.
7. Ekmekleri ıslama suyuna batırınız ve ızgaranın üzerine koyunuz. Ekmekleri biraz kızartıp ızgaradan alınız ve servis tabağına 2 dilim ekmek koyunuz.
8. Tabaktaki ekmeklerin üzerine onar adet köfte koyunuz.

SERVİS ŞEKLİ: Hafif közlenmiş domatesi ve biberi tabağın üstüne koyup köftenin servisini yapınız. Tercihen ıslama köfte yanında piyaz, üzüm şırası veya ayran veriniz.

NOT: Izgarada meşe kömürü tercih edilir. Yakılan kömürün üstünün beyazlaması beklenir. Süsleme için 2 orta boy hafif közlenmiş domates (Her porsiyonda bir domatesin ¼'ü kullanılır.) ve hafif közlenmiş 8 sivri biber (Her porsiyonda 1 adet biber kullanılır.) tercih edilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

4. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ORTAKLAR ÇÖP ŞİŞ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AYDIN İLİ GERMENCİK İLÇESİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 400 g dana but kısmından yağsız ve sinirsiz et
- 100 g koyun kuyruk yağı
- 15 cm boyunda kamış veya kargı



Görsel 1.12: Ortaklar Çöp Şiş

ÜRETİM METODU

1. Dana but kısmından yağsız ve sinirsiz eti, 0,5 cm eninden kalın olmayacak şekilde kesiniz.
2. Etleri uçları sivriltilen, yaklaşık 15 cm boyundaki kuru kamış veya kargılara boşluk kalmayacak şekilde diziniz.
3. Kamış veya kargıların uç kısmına koyun kuyruk yağı taktıktan sonra etleri mangal kömürü ateşinde ve yüksek ısıda hızlıca pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Yemeği közlenmiş soğan, domates, sivri biberle servis yapınız.

NOT: Ortaklar çöp şiş, kesim yaşını almış dananın but kısmındaki yağsız ve sinirsiz etlerden elde edilen küçük etler kullanılarak hazırlanır. Dilimlenen ve birkaç gün dinlendirilen yağsız dana eti, yöre tabiriyle "bir serçenin yutabileceği büyüklükte" kesilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

5. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	EMİRDAĞ DOLGULU KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AFYONKARAHİSAR İLİ EMİRDAĞ İLÇESİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Dış Kaplama Harcı İçin

- 500 g kıyma (orta yağlı dana veya koyun kıyması)
- 250 g ince bulgur (düğür)
- 2 büyük boy kuru soğan
- 2 yumurta
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber
- 100 ml su
- 2 g pul biber (isteğe bağlı)
- Bir tutam maydanoz (isteğe bağlı)

İç Harç İçin

- 250 g kuyruk yağı
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber
- 2 g pul biber (isteğe bağlı)
- 2 orta boy soğan
- 1 tutam maydanoz (isteğe bağlı)



Görsel 1.13: Emirdağ Dolgulu Köftesi

ÜRETİM METODU

1. Köftenin dışı için kıyma, kuru soğan, yumurta ve baharatları homojen hâle gelinceye kadar yoğurunuz.
2. Kıymaya ince bulgur (düğür) ve oda sıcaklığındaki yarım su bardağı suyu ilave edip kıymayı 10 dakika daha yoğurunuz.
3. Kıymayı buzdolabında üstü kapalı şekilde 15 dakika bekletiniz.
4. İç harcı için kuyruk yağını, yaklaşık 5 dakika az tuzlu suda haşlayıp kuşbaşı şeklinde doğrayınız.
5. Harcı ince doğranmış kuru soğan ile birlikte tavada kavurunuz.
6. İç harca baharatlar ile tercihe bağlı olarak ince kıyılmış maydanozu ekleyip harcı soğumaya bırakınız.
7. Dış harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp harca çanak şekli veriniz.
8. Çanağın içine bir yemek kaşığı kadar iç harç koyup uçlarını büzerek yuvarlak şekilde kapatınız.
9. Derin bir tencerenin yarısına kadar su koyunuz.
10. Kaynayan suya tuz ilave ediniz ve köfteleri aralıklı olarak tencereye koyunuz.
11. Köfteleri ağzı açık tencerede yaklaşık 20 dakika haşlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Haşlanan köfteleri sudan çıkarıp sade veya üzerine salçalı, tereyağlı sos döküp, sıcak ya da soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Geçmişi eskiye dayanan ve günlük öğünlerin yanı sıra davetlerde de tercih edilen Emirdağ Dolgulu Köftesi'nin dış kaplama harcında kullanılan ince bulgur, sert durum buğdayından elde edilir ve coğrafi sınırda "düğür" olarak adlandırılır. İç harcın kuyruk yağı ile hazırlanması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

6. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	EDİRNE TAVA CİĞERİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	EDİRNE İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 4-5 kg dana karaciğeri
- 100-150 g tuz
- 1 l sıvı yağ
- Yeteri kadar buğday unu



Görsel 1.14: Edirne Tava Ciğeri

ÜRETİM METODU

1. Dana karaciğerini zar, sinir ve damarlardan ayıklayarak 6-7 cm'lik eşit parçalara bölünüz.
2. Ciğerin kanını kevgir kullanarak suyla temizleyiniz.
3. Bu işlemden sonra yeniden kan oluşmaması için 4-5 kg ciğere 100-150 g orantısıyla tuz serpiniz ve ciğeri iyice karıştırınız.
4. Ciğeri, süzgeç içine koyulmuş bir kapta buzdolabında ortalama 18-19 °C'de bekletiniz.
5. Tavaya bölgede yetişen ayçiçeğinden üretilmiş 1 litre sıvı yağı koyunuz. Yağı 115-120 °C'de ısıtınız.
6. Dinlendirilen ciğeri Edirne yöresinin buğdayından üretilmiş un ile iyice harmanlayınız. Unun ciğerin her tarafını kaplamasına dikkat ediniz.
7. Yağın kızgınlığını anlamak için bir parça ciğeri içine atınız. Ciğer yağın üzerine çıkıp hareketli hâlde kızarıyorsa yağ, Edirne Tava Ciğeri'nin pişirilmesi için uygun sıcaklığa gelmiş demektir.
8. Bir porsiyon ciğeri serperek tavaya atınız ve yaklaşık 2 dakika pişiriniz. Pişen ciğerin yağını süzünüz. Ciğeri tavadan çıkarıp porselen tabağa alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kurutulmuş Karaacı biberini kızgın yağda pişiriniz. Yemeği bu biberlerin yanında yoğurt, ayran veya cacık ile servis yapınız.

NOT: Hazırlık aşamasında parçalara ayrılan ciğer süzgeç içinde bir kapla beraber buzdolabında ortalama 18-19 °C'de beklemeye alınır. Bu işlemin amacı ciğer içinde kalan kanın iyice temizlenmesidir. Bu işlemin doğru yapılması tava ciğerin lezzeti için çok önemlidir. Eğer ciğer süzgeçte sulu kalırsa daha sonraki unlama işleminde fazla miktarda un tutar. Fazla un tutması ise "çapak" adı verilen un kümelerinin oluşmasına ve tava ciğerin istenen tatta olmamasına neden olur. Serviste en önemli garnitür Edirne / Karaağaç mahsulü kurutulmuş kırmızıbiberlerdir. Yerel ismi "Karaacı" olarak bilinen biberler oldukça acıdır. Bölgedeki bahçelerde mevsiminde yetişmiş ve sera mahsulü olmayan sivri kırmızıbiberler, saplarından ipe asılarak kurutulur. Edirne Tava Ciğeri'nin pişirileceği tava alüminyumdandır ve özeldir. Tavanın özelliği, yağın çok hızlı ısınabilmesi için yaklaşık 1 mm incelikte olmasıdır. Bir porsiyon Edirne Tava Ciğeri 120 g'dan az olamaz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

7. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MERSİN TANTUNİSİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MERSİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 5 kg et (dana etinin yağlı kaburga kısmından)
- 1,5 bardak su
- 1 l pamuk yağı
- 300 g kırmızı toz biber
- 50 g sumak
- 100 g tuz
- Domates, soğan, maydanoz vb. yeşillik malzemeleri



Görsel 1.15: Mersin Tantunisi

ÜRETİM METODU

1. Eti damar, sinir ve zarlarını aldıktan sonra kuşbaşı doğrayınız.
2. Tencereye 1,5 bardak su ilave edip eti ortalama 80 derece ateşte 20 dakika haşlayınız.
3. Tantuni tepsisine haşlanmış eti yayınız. Etin içerisine pamuk yağı ile kırmızı toz biber, sumak ve tuzu ilave edip eti sabit yanan ateşin üzerindeki tepside karıştırarak kızartınız.
4. Pişen eti tantuni tepsinin ortasından alarak tepsinin yan tarafına biriktiriniz ve tantuni etini hazır hâle getiriniz. Ayrıca tantuni tepsisinin yanmaması ve çıkan buhar ile etin sıcak kalması amacıyla tepsiye su serpiniz.

SERVİS ŞEKLİ: Tantuniyi servise hazırlarken isteğe göre belirlenen lavaş, açık ekmek veya somun ekmek çeşidinden alınız. Ekmeği tantuni tepsisinin çukurundaki etin üzerine bastırarak ısıtınız ve yağlayınız. Hazırladığınız ekmeğin içine en az 60 g'lık et koyunuz. Etin üzerine isteğe göre soğan, maydanoz, domates ve sumak karışımıyla hazırladığınız salata ilave edip malzemeleri lavaşta dürüm yapınız. Lavaş dışındaki ekmeklerden kullanacaksanız ekmeklerin arasına eti doldurarak servise hazır hâle getiriniz. Sonradan ekmek arasına ilave ettiğiniz salataya sos olarak limon veya turunç suyu da ekleyiniz. Yemeği isteğe göre şalgam veya ayranla beraber servis yapınız.

NOT: Tantuni tepsisi, ortası çukur tepsidir. Pamuk yağının tercih edilme sebebi; diğer yağlar ateşte acı ve yanık bir koku verirken pamuk yağında bu acımsı ve yanık yağ kokusunun bulunmamasıdır. Ayrıca pamuk yağı donmamaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

8. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AKÇAABAT KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	TRABZON İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 730 g sığır eti
- 150 g ekmek içi
- 100 g içyağı
- 10 g tuz
- 8 g sarımsak
- Servisi için sivri biber, domates



Görsel 1.16: Akçaabat Köftesi

ÜRETİM METODU

1. Sinirleri temizlenmiş eti ufak parçalar hâlinde kesip bayat ekmek, taze içyağı, sarımsak ve tuz ile birlikte bir numaralı kıyma makinesinden geçiriniz.
2. Köfte hamurunu elle yaklaşık bir saat kadar yoğurunuz ve dinlendiriniz.
3. Köfte hamurunu hazırladıktan sonra 33-40 g arasında parçalara ayırınız.
4. Köfteleri en fazla 2 cm kalınlığında, aynı şekil ve büyüklükte şekillendiriniz ve 2 saat dinlendiriniz.
5. Köfteleri odun kömürü ile yanan ocakta pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Yemeği tabakta közlenmiş sivri biber ve domates ile servis yapınız. Tercihen soğan, patates cips; ayrı olarak da piyaz ve bulgur pilavı kullanılabilir.

NOT: Köftede kullanılacak etin %30'luk bölümü döş kısmından, geri kalan %70'lik bölümü ise kol, kaburga, biftek ve gerdan kısmından kullanılmalıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

9. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	DÜZCE KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	DÜZCE İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg kendinden yağlı döş kıyma
- 100 g kuru soğan
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı karabiber, kırmızı pul biber, kimyon, kekik (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)



Görsel 1.17: Düzce Köftesi

ÜRETİM METODU

1. Eti kıyma makinesinde orta kalınlıkta bir defa çektirerek hazırlayınız.
2. Kuru soğanı da makinede çekiniz ve kıymanın üzerine ekleyiniz.
3. Soğan ile kıymayı geniş bir kabın içerisine alınız.
4. Baharatları kıymaya ilave ediniz.
5. Baharatların ardından mısır ununu köfte harcına ilave ederek harcı parmak uçlarınız ile yoğurunuz.
6. Yoğrularak kıvama gelen köfte harcından ceviz iriliğinde parçalar alınız. Parçalara avuç içinde bastırarak şekil veriniz.
7. Hazırladığınız köftelerin iki tarafını ızgarada pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Köfteleri ızgarada kızarttıktan sonra ızgarada kızartılmış domates ve sivri biber de ekleyerek sıcak şekilde servis yapınız.

NOT: Düzce Köftesi'ni diğer köfte çeşitlerinden ayıran en önemli özellik köftenin yapımında kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has floraya sahip Düzce yaylalarında beslenerek yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzu etinden elde edilmiş olmasıdır. Düzce Köftesi'ne kendi yağı dışında hiçbir yağ katılmaz. Ağızda gerçek et tadı bırakan Düzce Köftesi'nin yapımında üretim tekniği ve ustalık önem taşımaktadır. Izgarada meşe odunundan yapılmış kömür kullanılır. Beyaz külle kaplanan kömür pişirmeye hazır demektir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

10. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KIRŞEHİR ÇULLAMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KIRŞEHİR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 bütün tavuk eti
- 2 su bardağı un
- 8 su bardağı tavuk suyu
- ½ çay bardağı ayçiçeği yağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- ½ yemek kaşığı domates salçası



Görsel 1.18: Kırşehir Çullaması

ÜRETİM METODU

1. Tavuğu haşlayıp suyunu süzünüz.
2. Tavada un ile ayçiçeği yağını un pembeleşinceye kadar kavurunuz.
3. Kavrulan un soğuyunca 8 bardak tavuk suyunu una azar azar ilave ediniz.
4. Tavaya tuz ile salça da ekleyerek karışımı pelte kıvamını alıp kaynayıncaya kadar pişiriniz.
5. Orta yoğunlukta kıvam elde edilmelidir. Kıvam yoğun olur ise tavuk suyu ilavesi yapınız.
6. Yemeği yaklaşık olarak 5-6 dakika kaynatınız ve ocaktan alarak yayvan tabaklara boşaltınız.

SERVİS ŞEKLİ: Haşlanmış tavuk etini didikleyip hazırlanan karışımın üzerini kapatacak şekilde yerleştiriniz ve yemeğin üstüne kırmızı pul biber ilave edilmiş kızgın tereyağı dökerek servis yapınız.

NOT: Kırşehir Çullaması tavuk etlerinden yapılan, yöre adı ile özdeşleşmiş yemektir. Yemeğin ana bileşenleri tavuk eti, tavuk suyu, tereyağı ve undur. Kavrulan un tavuk suyu ile karıştırılıp pişirilirken hamurun topaklanmamasına dikkat edilmelidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

11. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	SİVAS KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SİVAS İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 400 g dana eti (kaburga, but ve kürek kısmı)
- 100 g koyun but eti
- 10 g tuz
- Servis için soğan salatası, ezme, domates salatası, çoban salatası, turp, yeşillik, limon dilimleri



Görsel 1.19: Sivas Köftesi

ÜRETİM METODU

1. Eti sinir, damar ve zarlarından ayıklayınız ve tuz ekleyip kıyma makinesinde orta kalınlıkta 1 defa çekiniz. Çekilen eti bir defa yoğurup en az 12 saat dinlendiriniz.
2. Dinlendirilmiş eti orta kalınlıkta kıyma makinesinde tekrar çekiniz.
3. Homojen hâle gelmiş karışımı 25 g ağırlığında parçalara ayırınız.
4. Elinizi suya batırarak kıymalara avuç içerisinde, 0,5 cm kalınlığında 6-7 cm çapında oval şekli veriniz.
5. Hazırlanan köfteleri alevsiz, yoğun korlu meşe kömürü ateşinde kısa aralıklarla çevirerek pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Pişmiş köfteleri, kuru, Köfte ile aynı anda pişen domates parçaları, yeşil sivri biber ve süs biberini geniş tabağın boş bölümlerine ilave ediniz. En üste ısıtılmış, yağlanmış ekmek parçalarını koyunuz. Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda soğan salatası (kuru soğan ve maydanoz kıyılarak, sumak ve tuz ilave edilerek yanında limon parçaları ile), ezme, domates salatası (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verilecek şekilde zırh ile kıyılmış ayrıca tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, limon suyu ilave edilmiş) ve çoban salatası (domates, salatalık, maydanoz, yeşil sivri biber doğranıp tuz, zeytinyağı, turunç veya limon suyu ilave edilmiş) ile birlikte maydanoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunç veya limon parçaları hazırlayıp köfte ile sununuz.

NOT: Sivas Köftesi hazırlamanın püf noktası, köftelerin kalınlık ve büyüklük açısından dengeli olarak avuç içinde ovalleştirilmesidir. Dengeli ovalleştirme pişmenin önemli şartıdır. Ovalleştirme sırasında el suya batırılır ancak elde kalacak su miktarı az olmalıdır. Su çok olursa et dağılır ve köftenin görüntüsü bozulur. Porsiyon olarak satışa sunulan köfte 7 adetten, et miktarı ise 175 g'dan daha az olamaz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

1.2. ET ÜRÜNLERİNDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

Etlerin işlemden geçirilerek yeni tat, koku, yapı, dış görünüş kazandırılması ve dayanıklılığının arttırılmasıyla elde edilen ürüne **et ürünü** denir. İlk zamanlarda temel amaç, etin dayanma süresini uzatmak olsa da içine katılan farklı malzemelerle değişik lezzette ürünler elde edildiği görülmüştür. Et ürünlerinden pastırma, sucuk, kavurma, sosis hem tek başına hem de yemeği lezzetlendirmek için kullanılmaktadır.

1.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Et Ürünleri

Coğrafi işaret tescilli et ürünlerinin hepsi Türk Patent Enstitüsü sayfasında bulunmaktadır. Zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli et ürünleri Tablo 1.2'de verilmiştir.

Tablo 1.2: Coğrafi İşaret Tescilli Et Ürünleri

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ETLER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARET TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Afyon Pastırması	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
2	Afyon Sucuğu	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
3	Ankara Erkeç Pastırması	Menşe Adı	Ankara
4	Bingöl Çobantaşı Kavurması	Mahreç İşareti	Bingöl
5	İncirliova Deve Sucuğu	Mahreç İşareti	Aydın
6	Kastamonu Pastırması	Mahreç İşareti	Kastamonu
7	Kayseri Pastırması	Menşe Adı	Kayseri
8	Kayseri Sucuğu	Menşe Adı	Kayseri
9	Rize Kavurması	Mahreç İşareti	Rize
10	Sivrihisar Dövme Sucuğu	Mahreç İşareti	Eskişehir

1.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Et Ürünlerinin Ayırt Edici Özellikleri

Coğrafi işaret tescilli et ürünlerin ayırt edici özellikleri TPE sayfasında, işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri kategorisinde yer almaktadır.

İncirliova Deve Sucuğu

Aydın İncirliova ilçesine ait olan et ürünü mahreç işaretlidir. İncirliova Deve Sucuğu, deve karkas etinden üretilir. Deve karkas etinin, çeşitli işlem süreçlerinden geçirilip tuz, sarımsak, baharat vb. katkı maddeleri ile karıştırılarak olgunlaşma işlemine tabi tutulmasından sonra doğal sığır veya dana bağırsağından üretilmiş kılıflara doldurulması şeklinde üretilir. Üretimde geleneksel yöntem veya modern yöntem (ısıl işlem) uygulanır. Geleneksel olarak parmak sucuk formunda üretilmekle birlikte, tercihe göre sucuğun kangal ve yarım muz formunda üretimi de yapılır. Ürünün coğrafi işaret logosu Görsel 1.20'de gösterilmiştir.



Görsel 1.20: İncirliova Deve Sucuğu logosu

Rize Kavurması

Rize iline ait olan et ürünü mahreç işaretlidir. Rize Kavurması; 1900'lü yılların başından itibaren büyükbaş hayvanların etlerinin kuşbaşı büyüklüğünde doğrandıktan sonra içinde büyükbaş hayvanın yağı eritilmiş kazanlarda sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle elde edilen ve teneke veya rulo ambalajda saklanan yöresel üründür (Görsel 1.21).



Görsel 1.21: Rize Kavurması

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Yörenize ait, kavurmayla yapılan yiyecekleri araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Ankara Erkeç Pastırması

Ankara iline ait olan et ürünü menşe adı işaretlidir. Ankara Erkeç Pastırması; 25 kg ve üzerinde, fiziksel gelişimini tamamlamış, bir yaşından sonra kastre edilmiş yani üremeleri durdurulmuş, 4 yaş üzeri erkek Ankara keçisinin karkas etlerinin, dövülmüş sarımsak ve öğütülmüş çemen otu tohumu karışımı ile kaplanıp uygun şartlarda güneşte kurutulması ile elde edilen et ürünüdür (Görsel 1.22).



Görsel 1.22: Ankara Erkeç Pastırması

Sivrihisar Dövme Sucuğu

Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine ait olan et ürünü mahreç işaretlidir. Sivrihisar Dövme Sucuğu, Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine özgü, fermente sucuk hazırlama tekniği ile üretilen işlenmiş bir et ürünüdür (Görsel 1.23). Geleneksel yöntemlerde sucuk; bıçak, satır ve zırh gibi el aletleri ile doğranan etlerin tokmak, döveç gibi el aletleri ile kıyma hâline getirilip sakız kıvamının verilmesi ile hazırlanmaktadır.



Görsel 1.23: Sivrihisar Dövme Sucuğu



12. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KAYSERİ SUCUĞU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MENŞE ADI
COĞRAFİ SINIR	KAYSERİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	İŞLENMİŞ / İŞLENMEMİŞ ET ÜRÜNLERİ

MALZEMELER

- 80 kg az yağlı sığır eti
- 20 kg sığır içyağı
- 2 kg toz tatlı kırmızıbiber
- 1 kg toz, acı kırmızıbiber (İsteğe göre arttırılabilir veya azaltılabilir.)
- 2 kg sofralık tuz
- 0,5 kg karabiber
- 0,4 kg yenibahar
- 2,5 kg sarımsak



Görsel 1.24: Kayseri Sucuğu

ÜRETİM METODU

1. Sucukluk eti önce bol su ile yıkayınız.
2. Yıkadığınız eti kuşbaşı doğrayınız ve kıyma makinesinden geçiriniz.
3. Sığır içyağını kuşbaşı doğrayınız ve kıyma makinesinden geçirdiğiniz etin üzerine koyunuz.
4. Hazırladığınız karışımın içine tuz, baharatlar ve ezilmiş sarımsağı ilave edip iyice karıştırınız.
5. Karışımı bir gün bekletiniz.
6. Beklettiğiniz karışımı kıyma makinesinde ince kıyma şeklinde kıyarak sucuk hamurunu hazırlayınız.
7. Hazırladığınız sucuk hamurunu suni bağırsaklara doldurunuz.
8. Bağırsaklara doldurduğunuz sucukları kurutunuz.

SERVİS ŞEKLİ: Kuruyan sucukları tercihe göre yemeklerde ya da ayrı kullanınız.

NOT: Yukarıda verilen ölçüler 100 kg sucuk karışımı içindir.

Kayseri'deki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde sucuğun kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlanmaktadır. Sucukluk etler kıyma makinesine girmeden önce bu su ile bolca yıkanmaktadır. Ayrıca Kayseri'ye has, yıl boyunca gündüzleri sıcak, geceleri serin esen rüzgâr sucuğun uygun şekilde kurumasını sağlamaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

13. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KASTAMONU PASTIRMASI (ISPANAKLI MIHLAMA)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KASTAMONU İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	İŞLENMİŞ/İŞLENMEMİŞ ET ÜRÜNLERİ

MALZEMELER

- 1 kg ıspanak
- 2 büyük boy soğan
- 200 g pastırma
- 30 g tereyağı
- 6 yumurta
- 10 g domates salçası
- Tuz
- Yeterince tuz, karabiber



Görsel 1.25: Ispanaklı Mıhlama

ÜRETİM METODU

1. Ispanakları ayıklayıp yıkayınız.
2. Ispanakların suyunu süzdükten sonra ıspanakları ince ince doğrayınız.
3. Büyük bir tavada doğranmış soğanı kavurunuz. Soğanın üzerine doğranmış pastırmayı ilave ederek birkaç dakika çeviriniz.
4. Üzerine doğranmış ıspanakları ilave ettiğiniz karışımı kavurunuz.
5. Kavurma işlemi bitince tavaya biraz su, salça, karabiber ve tuz ilave edip ıspanağı pişiriniz.
6. Pişen ıspanağı tavaya yayıp ıspanağın üzerine kişi sayısına göre yumurta kırınız.
7. Yumurtaların üzerine tuz dökünüz.

SERVİS ŞEKLİ: Yumurtalar pişince yemeği servis yapınız.

NOT: Ispanaklar yumurta eklendiğinde bir süre daha pişeceği için öncesinde tam olarak pişirilmemelidir. Salça tuzlu olabileceği için dökülen tuz miktarına dikkat edilmelidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

14. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BİNGÖL ÇOBANTAŞI KAVURMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BİNGÖL İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg oğlak eti
- 2 l su
- Yeterince kaya tuzu



Görsel 1.26: Bingöl Çobantaşı Kavurması

ÜRETİM METODU

1. Uygulama öncesinde oğlak etini yarım parmak büyüklüğünde parçalar hâlinde doğrayınız .
2. Doğranan eti uygulama öncesinde 4 saat dinlendiriniz.
3. Tencereye su ve eti koyup haşlayınız. Et, suyunu çekinceye kadar bu işleme devam ediniz.
4. Yemeğe tuzu ilave ediniz.
5. Oğlak etinden ayrılan ve doğranan yağları erittikten sonra çeken etin üstüne dökünüz.
6. Kavurmayı kısık ateşte kendi yağı ile birlikte 45 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Pişen kavurmayı sıcak servis yapacaksanız sıcak olarak tabağa koyunuz. Bu tabağı sıcak suyun olduğu bir alt tabağa koyunuz.

Pişen kavurmayı soğuk servis yapacaksanız yağı ile birlikte kaplara koyunuz ve donduktan sonra kavurmanın kapağını kapatınız.

NOT: 1700'lü yıllardan beri hemen hemen her evde kışlık ihtiyaç olarak da hazırlanan kavurmalar, bölgedeki meşe ormanlarında beslenen 1-2 yaşındaki oğlak etlerinden yapılmaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

15. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KASTAMONU PASTIRMASI (PASTIRMALI EKMEK)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KASTAMONU İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	İŞLENMİŞ/İŞLENMEMİŞ ET ÜRÜNLERİ

MALZEMELER

Hamur İçin

- 550 g un
- 400 ml su
- 10 g tuz

İç Harç İçin

- 300 g Kastamonu Pastırması (çemensiz)
- 3 büyük baş beyaz soğan
- Bir tutam karabiber, kimyon, kırmızıbiber
- Yeterince tereyağı (üzerini yağlamak için)



Görsel 1.27: Pastırmalı Ekmek

ÜRETİM METODU

1. Hamur için un, su ve tuzu yoğurma kabında karıştırıp yoğurunuz.
2. Hamuru 200 g'lık bezelere ayırınız. Hamurun üzerine temiz bez örterek dinlendiriniz.
3. İç harcı için çemensiz pastırmayı ince ince doğrayınız.
4. Soğanı da pastırma büyüklüğünde doğrayınız.
5. Pastırma, soğan ve baharatları iyice karıştırınız.
6. Hazırladığınız bezeyi merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açınız.
7. Açtığınız yufkanın yarısına harç koyup yayınız ve yufkanın diğer yarısını harcın üstüne kapatınız.
8. Hazırladığınız yufkanın kenarlarını parmaklarınızla bastırınız.
9. Ekmeği sacda ya da tavada pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Ekmeği tercihe göre üstünü tereyağıyla yağlayarak servis yapınız.

NOT: Kastamonu Pastırmalı Ekmek, tercihe göre kesilerek ya da elle bölünerek yenir. Yörede elle bölünerek yenir. Özellikle kış mevsiminde yapılıp tüketilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

16. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KAYSERİ PASTIRMASI (PASTIRMALI KURU FASULYE)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MENŞE ADI
COĞRAFİ SINIR	KAYSERİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	İŞLENMİŞ/İŞLENMEMİŞ ET ÜRÜNLERİ

MALZEMELER

- 500 g kuru fasulye (akşamdan ıslatılmış)
- 200 g Kayseri Pastırması
- 2 soğan
- 70 ml sıvı yağ
- 5 g biber salçası
- 5 g domates salçası
- Yeterince tuz, kırmızıbiber, karabiber



Görsel 1.28: Pastırmalı Kuru Fasulye

ÜRETİM METODU

1. Akşamdan ıslattığınız fasulyeleri hafif yumuşayıncaya kadar üzerindeki köpükleri alarak haşlayınız.
2. Soğanları ince ince doğrayıp yağda kavurunuz.
3. Doğranmış pastırmaları soğanlara ekleyip kavurmaya devam ediniz ve salçayı ekleyiniz.
4. Haşlanmış fasulyeleri karışıma ilave edip fasulyelerin üzerini 1-2 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyiniz.
5. Tuz ve baharatları da eklediğiniz yemeği fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Yemeği sıcak olarak servis yapınız. Tercihen yemeğin yanında pirinç pilavı, yoğurt veya ayran ikram ediniz.

NOT: Pastırmanın tuz oranı dikkate alınarak yemeğin tuzu ayarlanmalıdır. **Pastırma**, sığır etinin belirli işlemlerden geçirildikten sonra çemen ile kaplanmasıyla oluşan yiyecektir. Çemen; buy otu, sarımsak, kırmızıbiber ve su ile yapılır ve pastırmanın kaplanması için kullanılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. (...) Ezogelin Çorbası ülkemizde geleneksel ürün adı taşıyan bir çorbadır.
2. (...) Coğrafi işaretin amacı, ürünü tanımlayarak üretimin istenen kriter ve kurallara göre gerçekleşmesini sağlamaktır.
3. (...) Ankara Erkeç Pastırması erkek Ankara koyununun karkas etinden yapılır.
4. (...) Rize iline ait olan Rize Kavurması mahreç işaretlidir.
5. (...) Türkiye'de coğrafi işaretlerin tescil işlemleri TSE tarafından yapılmaktadır.
6. (...) Bir ürünün tüm özellikleri, bulunduğu coğrafi alana ait unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere menşe adı denir.
7. (...) Bingöl Çobantaşı Kavurması için bölgede meşe yaprağı ile beslenen büyükbaş hayvan etinin kullanılması gerekmektedir.
8. (...) Edirne Tava Ciğer yapımında ciğer sulu kalırsa "çapak" adı verilen un kümeleri oluşur.
9. (...) Germencik Ekşili Tavuk yapımında nar ekşisi kullanılır.
10. (...) İncirliova Deve Sucuğu Aydın iline ait coğrafi işaret tescilli et ürünüdür.

B) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

11. "Mahreç" kavramının kelime anlamı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Bölge B) Emek C) İşaret D) Marifet E) Ürün

12. Aşağıdakilerden hangisi coğrafi işaretin işlevlerinden değildir?

A) Haksız rekabeti önler.
B) Kültürel değerleri korur.
C) Turizmi geliştirir.
D) Üreticinin kente göç etmesini sağlar.
E) Ürüne katma değer sağlar.

13. Alucra Oğlak Kebabı hangi ile ait coğrafi işaret tescilli yemektir?

A) Giresun B) Ordu C) Rize D) Sinop E) Trabzon

14. Kırşehir Çullaması yemeğinde aşağıdaki etlerden hangisi kullanılır?

A) Balık B) Hindi C) Koyun D) Sığır E) Tavuk

15. Emirdağ Dolgulu Köftesi'nin dış kaplama harcında kullanılan ince bulgurun coğrafi sınırdaki adı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Buğday B) Düğür C) Küncü D) Menengiç E) Susam

16. Aşağıdakilerden hangisi menşe adı olarak korunabilen coğrafi işaret ürünlerinden biri değildir?

A) Akşehir Kirazı
B) Antep Firiği
C) Anamur Muzu
D) Çorum Leblebisi
E) Ezine Peynir

17. Germencik Ekşili Tavuk hangi ile ait coğrafi tescilli yemektir?

A) Antakya B) Antalya C) Aydın D) Burdur E) Bursa

18. Mersin Tantuni yapımında kullanılması gereken yağ aşağıdakilerden hangisidir?

A) Ayçiçeği yağı
B) Pamuk yağı
C) Kuyruk yağı
D) Tereyağı
E) Zeytinyağı

19. Yöre tabiriyle "bir serçenin yutabileceği büyüklükte" kesilerek yapılan coğrafi işaret tescilli et yemeği aşağıdakilerden hangisidir?

A) Akçaabat Köftesi
B) Kırşehir Çullaması
C) Düzce Köftesi
D) Mersin Tantunisi
E) Ortaklar Çöp Şiş

20. Harcında mısır unu olan coğrafi işaret tescilli köfte aşagidakilerden hangisidir?

A) Akçaabat Köftesi
B) Düzce Köftesi
C) Adapazarı Islama Köftesi
D) Emirdağ Dolgulu Köfte
E) Sivas Köftesi

21. Menşe adı işaretli kıvırcık kuzu eti hangi ile aittir?

A) Ankara B) Balıkesir C) Bursa D) Kırklareli E) Tekirdağ

22. Haşlandıktan sonra un ve yumurtaya bulanarak hazırlanan coğrafi işaret tescilli köfte aşağıdakilerden hangisidir?

A) Afyon Çullama Köfte
B) Düzce Köftesi
C) Akçaabat Köftesi
D) Muğla Köftesi
E) Sivas Köftesi

2.
ÖĞRENME BİRİMİ

MEYVE VE SEBZELERDEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER





KONULAR

2.1. MEYVELERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA
2.2. SEBZELERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Meyvelerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri üretim metoduna göre hazırlama, uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma
2. Sebzelerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri üretim metoduna göre hazırlama, uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

coğrafi işaret tescilli meyveler, coğrafi işaret tescilli sebzeler, dolma ve sarmalar, meyve ve sebzeli kebaplar, sebze yemekleri

HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. **Ülkemizde en çok hangi meyve ve sebzeler yetiştirilmektedir?**
2. **Çevrenizde meyveler kullanılarak hangi yiyecekler hazırlanmaktadır?**
3. **Ülkemizde sebzeler kullanılarak hazırlanan ünlü yemekler hangileridir?**



GİRİŞ

Meyve ve sebzeler insan beslenmesinde özellikle de sağlıklı beslenmede önemli bir kaynaktır. Türkiye; sebze üretimiyle dünyada Çin, Hindistan ve ABD'den sonra dördüncü sırada yer almaktadır. Türkiye'nin coğrafik koşulları birçok sebze çeşidinin yetiştirilmesine olanak tanımaktadır.

Birçok meyve türünün ana vatanı ve bağ-bahçe kültürünün beşiği olan ülkemizde yetiştirilen meyve türlerinin sayısı 75'in üzerindedir. Türkiye'de bir yandan sıcak ılıman ve soğuk ılıman iklim bölgelerinde çok çeşitli meyve türleri yetiştirirken diğer yandan subtropikal (sabtıropikal) ve tropikal iklim bölgelerinden gelmiş meyve türleri de yer almaktadır.

Türkiye'de sebze ve meyve yetiştiriciliğinin yaygın olması, Türk mutfağına yansımıştır. Coğrafi bölgelere göre yetiştirilen sebze ve meyveler birçok yemeğin yapımında kullanılmıştır. Uzun yıllardır yapılan bu yemek çeşitleri coğrafi özellik taşımaktadır. Yemeklerin yapımında genellikle o yörede yetiştirilen sebze ve meyveler kullanılmaktadır.

2.1. MEYVELERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA

Türkiye, doğası ve kültürel zenginliğiyle dünyada eşi benzeri olmayan coğrafi ürün çeşitliliğine sahiptir. Hemen hemen her yörenin özgün bir ürünü bulunmaktadır. Dört mevsimin yaşandığı Türkiye'de her coğrafi bölgeye özgü meyveler yetiştirilmektedir (Adana Karpuzu, Malatya Kayısısı, Finike Portakalı, Bodrum Mandarini vb.). Farklı yörelerde yaşayanlar, kendi yörelerinde yetişen meyveleri kullanarak yiyecekler hazırlamışlardır. Hazırlanan bu yiyecekler tamamen kendi bölgelerinin kültürünü yansıtmaktadır.

2.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Meyveler

Türkiye'de her bölgenin coğrafi özelliklerine göre meyveler yetiştirilmektedir. Meyvelerin yetiştirilmesinde bölgenin toprağının, ikliminin ve sulama olanaklarının uygun şartları taşıması gerekmektedir. Yetiştirilen meyvelerin coğrafi işaret tescili, Türk Patent ve Marka Kurumuna gerekli müracaatlar yapılarak alınmaktadır.

BİLGİ KUTUSU

Coğrafi işaret başvurusu;
- Ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler,
- Tüketici dernekleri,
- Konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları tarafından yapılabilir.

Türk Patent Enstitüsünün http://www.turkpatent.gov.tr adresinden ulaşılabilecek "Coğrafi İşaret Tescil Başvuru Formu"nun eksiksiz olarak doldurulması ve istenen diğer belgelerin de verilmesi ile Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapılır.

Coğrafi işaret tescili, tek bir üreticinin haklarını değil tescil belgesindeki şartlara uygun üretim yapan ve pazarlayanların tümünün haklarını korur. Çünkü tescil yöresel, bölgesel ve ülkesel genelliğe sahip olup tescilin sağladığı haklar belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamaz. Ülkemizdeki coğrafi işaret tescilli meyveler Tablo 2.1'de sıralanmıştır.

Coğrafi işaret tescilli ürünlerin hepsi Türk Patent Enstitüsü sayfasında bulunmaktadır ve zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli meyveler Tablo 2.1'de verilmiştir.

Tablo 2.1: Coğrafi İşaret Tescilli Meyveler

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ MEYVELER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Adana Karpuzu	Mahreç İşareti	Adana
2	Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı	Menşe Adı	Sakarya
3	Adıyaman Besni Üzümü	Menşe Adı	Adıyaman
4	Adıyaman Tut Dutu	Mahreç İşareti	Adıyaman
5	Akkışla Gilaburusu	Menşe Adı	Kayseri
6	Akşehir Kirazı	Menşe Adı	Konya
7	Alanya Avokadosu	Menşe Adı	Antalya
8	Alanya Yenidünyası	Menşe Adı	Antalya
9	Amasya Misket Elması	Menşe Adı	Amasya
10	Anamur Muzu	Menşe Adı	Mersin
11	Arapgir Köhnü Üzümü	Menşe Adı	Malatya
12	Aydın Kestanesi	Menşe Adı	Aydın
13	Aydın İnciri	Menşe Adı	Aydın
14	Bayramiç Beyazı	Menşe Adı	Balıkesir
15	Bayramiç Elması	Menşe Adı	Balıkesir
16	Bodrum Mandarini	Menşe Adı	Muğla
17	Bornova Misket Üzümü	Menşe Adı	İzmir
18	Bozcaada Çavuş Üzümü	Menşe Adı	Çanakkale
19	Buldan Kestanesi	Menşe Adı	Denizli
20	Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı	Menşe Adı	Bursa
21	Bursa Şeftalisi	Menşe Adı	Bursa

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
22	Bünyan Gilaburusu	Menşe Adı	Kayseri
23	Cimin Üzümü	Menşe Adı	Erzincan
24	Çay İlçesi Vişnesi	Menşe Adı	Afyonkarahisar
25	Çemişgezek Ulukale Dutu	Menşe Adı	Tunceli
26	Çeşme Kavunu	Menşe Adı	İzmir
27	Darboğaz Kirazı	Menşe Adı	Niğde
28	Demirci Hünnabı	Menşe Adı	Manisa
29	Denizli Çalkarası Üzümü / Denizli Çalkarası	Menşe Adı	Denizli
30	Diyarbakır Boğazkere Üzümü	Menşe Adı	Diyarbakır
31	Diyarbakır Karpuzu	Menşe Adı	Diyarbakır
32	Dörtyol Mandarini	Menşe Adı	Hatay
33	Düzce Kestane Kabağı	Menşe Adı	Düzce
34	Ege Sultani Üzümü	Menşe Adı	İzmir
35	Ege İnciri	Menşe Adı	İzmir
36	Elazığ Boğazkere Üzümü	Menşe Adı	Elazığ
37	Elazığ Öküzgözü Üzümü	Menşe Adı	Elazığ
38	Erciş Üzümü	Menşe Adı	Van
39	Erdemli Lamas Limonu	Menşe Adı	Mersin
40	Erdemli Muzu	Menşe Adı	Mersin
41	Ereğli Beyaz Kirazı	Menşe Adı	Konya
42	Fethiye Kaya İnciri	Menşe Adı	Muğla
43	Finike Portakalı	Menşe Adı	Antalya
44	Gaziantep Oğuzeli Narı	Menşe Adı	Gaziantep
45	Gemerek Gilaburusu	Menşe Adı	Sivas
46	Geyve Ayvası	Menşe Adı	Sakarya
47	Gümüldür Mandalinası	Menşe Adı	İzmir
48	Honaz Kirazı	Menşe Adı	Denizli
49	Hüyük Çileği	Menşe Adı	Konya
50	Iğdır Beyaz Üzümü / Miskalı	Menşe Adı	Iğdır
51	Iğdır Kayısısı	Menşe Adı	Iğdır
52	İncesu Karaevrek Üzümü	Menşe Adı	Kayseri
53	İsabey Çekirdeksiz Üzümü	Menşe Adı	Denizli
54	Kahta Narı	Menşe Adı	Adıyaman
55	Kalecik Karası Üzümü	Mahreç İşareti	Ankara
56	Kandıra Karpuzu	Mahreç İşareti	Kocaeli
57	Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği	Menşe Adı	Zonguldak
58	Karaköprü Narı	Menşe Adı	Şanlıurfa
59	Kastamonu Üryani Eriği	Mahreç İşareti	Kastamonu
60	Kavacık Üzümü	Mahreç İşareti	İzmir
61	Kazan Kavunu	Menşe Adı	Ankara
62	Kağızman Uzun Elması	Menşe Adı	Kars
63	Kemaliye Dutu / Eğin Dutu	Menşe Adı	Erzincan
64	Kemalpaşa Kirazı	Menşe Adı	İzmir

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
65	Korkuteli Karyağdı Armudu	Menşe Adı	Antalya
66	Kozan Portakalı	Menşe Adı	Adana
67	Kuytucak Narı	Menşe Adı	Adana
68	Kırkağaç Kavunu	Menşe Adı	Manisa
69	Malatya Banazı Karası Üzümü	Menşe Adı	Malatya
70	Malatya Dalbastı Kirazı	Menşe Adı	Malatya
71	Malatya Kayısısı	Menşe Adı	Malatya
72	Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü	Menşe Adı	Manisa
73	Melli İnciri	Menşe Adı	Burdur
74	Meriç Kara Kavunu	Menşe Adı	Edirne
75	Midyat İnciri	Menşe Adı	Mardin
76	Mut Kayısısı (Yaş Sofralık)	Menşe Adı	Mersin
77	Ordu Kivisi	Menşe Adı	Ordu
78	Ömerli Karfoki Üzümü	Menşe Adı	Mardin
79	Pamukova Kavunu	Menşe Adı	Sakarya
80	Piraziz Elması	Menşe Adı	Giresun
81	Salihli Kirazı	Menşe Adı	Manisa
82	Saruhanlı Çekirdeksiz Üzümü	Menşe Adı	Manisa
83	Susan Çileği	Menşe Adı	Batman
84	Seferihisar Mandalinası	Menşe Adı	İzmir
85	Silifke Çileği	Menşe Adı	Mersin
86	Sultandağı Gılli Kirazı	Menşe Adı	Afyonkarahisar
87	Sultanhisar Kirazı	Mahreç İşareti	Aydın
88	Suruç Narı	Menşe Adı	Şanlıurfa
89	Şaphane Vişnesi	Menşe Adı	Kütahya
90	Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık)	Menşe Adı	Mersin
91	Uluborlu Kirazı	Menşe Adı	Isparta
92	Yomra Elması	Mahreç İşareti	Trabzon
93	Yozgat Aydıncık Bağrıbütün Kavunu	Menşe Adı	Yozgat



ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türk Patent Enstitüsünün Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ediniz. Ülkemizde meyvelerden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyeceklerin en çok hangi illerimize ait olduğunu ve nedenini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

2.1.2. Meyvelerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde meyvelerden hazırlanan, tescili almış ve alacak birçok yiyecek bulunmaktadır.



Görsel 2.1: Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli

Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli

Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli'nin üretiminde Antalya ilinde yetiştirilen, hasat dönemi ocak-şubat ayları arası olan bergamot meyvesi kullanılır. Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli, pamuk iplere dizilerek rulo şekli verilen ve önce suda kaynatılıp daha sonra soğuk suda bekletilerek acılığı giderilen bergamot kabukları kullanılarak üretilir. Antalya'da yüzyıldan fazla geçmişe sahip olan ve yerli turistlerin olduğu kadar yabancı turistlerin de ilgisini çeken Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli'nin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.1).



Görsel 2.2: Antalya Turunç Kabuğu Reçeli

Antalya Turunç Kabuğu Reçeli

Antalya Turunç Kabuğu Reçeli'nin üretiminde Antalya ilinde üretilen, hasat dönemi kasım-nisan ayları arası olup meyve kabuğu turuncu, koyu renkli ve pürüzlü, meyve ağırlığı ortalama 140-170 g olan yerli turunç çeşidi kullanılır. Turunç kabukları pamuk iplere dizilerek kabuklara rulo şekli verilir. Üründe turunç meyvesine özgü tipik acılık hissedilir. Antalya'da yüzyıldan fazla geçmişe sahip olan ve yerli turistlerin olduğu kadar yabancı turistlerin de ilgisini çeken Antalya Turunç Kabuğu Reçeli'nin üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.2).

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Bulunduğunuz çevrede meyvelerden hazırlanan ve coğrafi işaret tescili almamış yiyeceklerin neden coğrafi işaret tescili almadıklarını araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.

Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu

Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu; bölgede oldukça bilinen ve özellikle yaz aylarında yaygın olarak tüketilen, alkolsüz bir içecektir. Urmu dutu meyvesinin pH değerinin düşük olması ve kullanılan üretim metodu bu meyveden üretilen konsantre şurubun raf ömrünün uzun olmasını sağlar. Şurubun hazırlanmasında Gaziantep ilinde yetiştirilen Urmu dutu kullanımı ve uygulanan üretim metodu, ürünün kendine has mor-siyah rengi, tat ve kokusu ürün için en karakteristik özelliklerdir (Görsel 2.3).



Görsel 2.3: Antep Urmu Dut Şurubu

Zile Pekmezi

Çok eski tarihlerden beri coğrafi, ekolojik ve geleneksel özellikleri sebebiyle meşhur pekmez, katı pekmez, beyaz pekmez gibi tanımlarla anılan, önceleri ev usulü üretilen ve tatlı üzüm pekmezinden elde edilen Zile Pekmezi günümüz şartlarında modern usullerde üretilerek ticari hayatta yerini almıştır. Pekmez; üzüm, dut, şeker pancarı, elma, erik, karpuz gibi şeker oranı yüksek birçok meyveden elde edilebilir. Zile Pekmezi; tekniğine uygun olarak elde edildikten sonra yumurta akı ile ağartılan daha sonra içerisine çöğen, bal, süt ve yoğurt gibi malzemeler eklenerek hazırlanan, rengi beyaza yakın, değişik bir pekmez çeşididir (Görsel 2.4).



Görsel 2.4: Zile Pekmezi

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi, bal kabağı kabuklarının soyulup rendelenerek soğan ile kavrulması sonucu elde edilen karışımın iki yufka arasına serilerek sac ya da tepsi üzerinde pişirilmesiyle hazırlanan bir gözlemedir. Gözlemede kullanılacak iç karışımı, tuzlu ve tatlı olarak iki şekilde hazırlanabilir. Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi üretim aşamalarında ustalık becerisi ve kullanılan bileşen listesi önemli bir yer tutar. Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi, Mudurnu ilçesi yemek kültüründe geleneksel yöntemlerle yaygın olarak yapılır. Bu sebeple yiyeceğin belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.5).



Görsel 2.5: Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi



Görsel 2.6: Kütahya Kızılcık Tarhanası



Görsel 2.7: Oğuzeli Nar Ekşisi



Görsel 2.8: Rize Pepeçurası

Kütahya Kızılcık Tarhanası

Kütahya Kızılcık Tarhanası, il genelinde daha çok yöresel ürün üretimi yapan gıda işletmeleri tarafından ticarete konu edilir. Yörede tadından dolayı ekşi tarhana olarak da bilinen Kütahya Kızılcık Tarhanası, Kütahya iline özgü ürünlerin başında gelir. Kütahya Kızılcık Tarhanası; ergin kızılcık meyvelerinin püre hâline getirilip kaynatıldıktan sonra buğday unu ve tuz ilave edilip yoğrulmasıyla elde edilen hamurun kurutulmasıyla hazırlanan, pembemsi renge sahip bir tarhanadır. Kütahya Kızılcık Tarhanası'nın en önemli özelliği yapılış aşamasında kızılcık püresinin pişirilmesidir. Pürenin pişirilmesi ile sonrasında ilave edilen buğday ununun çiğ kokusu giderilir. Böylelikle Kütahya Kızılcık Tarhanası'nın kendine has renk, tat ve aroması oluşur. Kütahya Kızılcık Tarhanası, pişirildiğinde pembe-mor bir renk alır. Ekşi ve mayhoş tada, aromaya sahiptir (Görsel 2.6).

Oğuzeli Nar Ekşisi

Oğuzeli Nar Ekşisi; 448 sayıyla coğrafi işaret olarak tescilli Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı kullanılarak içinde tatlandırıcı, katkı maddesi ve yapımında herhangi bir cihaz kullanılmadan üretilen nar ekşisidir. Oğuzeli Nar Ekşisi'nin geçmişi eskiye dayanır ve yöreyle ün bağı bulunur (Görsel 2.7).

Rize Pepeçurası

Rize Pepeçurası; kokulu isebella çeşidi üzüm, mısır unu, buğday unu, mısır nişastası, toz şeker ve su kullanılarak üretilen, muhallebiye benzeyen yöresel tatlıdır. Rize Pepeçurası, hasat döneminde yaş üzümden üretilir. Üretimin hasat dönemi dışında da devam ettirilebilmesi için eylül ayının sonunda hasat edilen isabella çeşidi üzümler derin dondurucuda muhafaza edilir. Ayrıca ezilen üzümlerin kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen üzüm suyu da konserve olarak derin dondurucuda muhafaza edildikten sonra Rize Pepeçurası üretiminde kullanılır. Rize'de uzun yıllardır üretilen Rize Pepeçurası'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.8).



17. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP / ANTEP ERİK TAVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	KEBAP / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1,5 kg can erik
- 0,5 kg kuşbaşı ya da orta yağlı, iri çekilmiş zırh kıyma
- 1-2 orta boy soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2-3 yemek kaşığı sadeyağ, tereyağı ya da zeytinyağı
- Tuz



Görsel 2.9: Gaziantep / Antep Erik Tavası

ÜRETİM METODU

1. Malzemeleri ölçüp tezgâha yerleştiriniz.
2. Bir tencereye yağ koyunuz. Yağ kızgın hâle geldikten sonra içerisine kuşbaşı et ya da kıymayı ekleyip eti mühürleyiniz.
3. İnce doğranmış soğanları ete ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurunuz. Karışımın üzerine salçaları ekleyip 20-25 dakika kadar pişiriniz.
4. Pişen karışımı yuvarlak bir tepsiye koyup karışımın üzerine erikleri, soyulmuş sarımsakları, şekeri, karabiberi ve tuzu ekleyiniz.
5. Tepsideki Gaziantep Erik Tavası / Antep Erik Tavası'nı tepsiye yerleştirip üzerini kapatınız ve önceden 180 °C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika pişiriniz.
6. Pişirme işleminin son 10 dakikasında tepsinin üzerini açınız.

SERVİS ŞEKLİ: Servis tabağına hazırladığınız yemeğin yanına tırnaklı pide veya lavaş ekmeği yerleştirip pilavla servisini yapınız.

NOT: Gaziantep Erik Tavası / Antep Erik Tavası'nın üretiminde tercihen can eriği ile aynı mevsimde hasat edilen, baş şeklindeki taze sarımsak veya kuru baş sarımsak kullanılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

18. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP YENİDÜNYA KEBABI / ANTEP YENİDÜNYA KEBABI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	KEBAP / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 750-800 g kebaplık koyun eti, zırh kıyması
- 1,5 kg mayhoş, iri etli ve ince kabuklu yenidünya meyvesi
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz



Görsel 2.10: Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı

ÜRETİM METODU

1. Yenidünya meyvelerini yıkayıp, baş ve sap istikametinde ortadan ikiye ayırıp sivri bir bıçakla meyvelerin çekirdeklerini çıkartınız.
2. Bir tabakta isteğe göre tuz ve karabiber karışımı hazırlayınız. Bu karışımı çekirdeği temizlenmiş yenidünya meyvelerinin iç kısmına sürünüz.
3. Kıymaya tuz ve karabiber ilave edip karıştırdıktan sonra ceviz büyüklüğünde kıyma topları hazırlayınız.
4. İkiye bölünmüş yenidünya meyvelerinin aralarına 2-2,5 cm kadar mesafe bırakıp kıyma topları yerleştiriniz
5. Kebabı tabanı düz fırın tepsisine, yatay olarak 2 yenidünya arasına 1 kıyma topu olacak şekilde dizip kebabın üzerine 1 çay bardağı su gezdiriniz.
6. Kebabı, önceden 180-200 °C'de ısıtılmış fırında, fırının kapağını açmadan 45 dakika pişiriniz. Pişirme işleminin son beş dakikasında fırının kapağı açıp kebabın pişip pişmediğini kontrol ediniz

SERVİS ŞEKLİ: Pişen Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı'nı tabağa yerleştirip yanında maydanoz yaprakları ile servis yapınız.

NOT: Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı, mangal veya tepside olarak iki şekilde pişirilebilir. Mangalda pişirme yönteminde, tepside pişirme yönteminin aynısı uygulanır ve hazırlanan toplar, şişe dizilerek harı gitmiş mangal ateşinde pişirilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

19. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTALYA KABAK TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ANTALYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	TATLI / FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1,5 kg bal kabağı (dilim genişliği yaklaşık 7 cm)
- 600 g toz şeker
- 100 g çifte kavrulmuş tahin
- 100 g ceviz içi
- Yarım limon



Görsel 2.11: Antalya Kabak Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Bal kabağının dış kısmını yıkayıp kurulayınız.
2. Temizlediğiniz kabağı eşit ölçüde büyük dilimlere ayırınız.
3. Kabağın dış kısmındaki kabukları dikkatli bir şekilde kesiniz.
4. Kabağın her dilimini eşit parçalara bölünüz.
5. Doğradığınız kabakları 600 g şekere yatırınız ve 12-24 saat bekletiniz. Şekere yatırma sırasında kabağa berraklık vermesi ve şekerin kristalleşmesini önlemek için kabakların üzerine yarım limonun suyunu ekleyiniz.
6. Şekere yatırdığınız ve sulanan kabakları yaklaşık 2-3 saat kendi suyunda ters yüz yaparak ocakta, ağır ateşte pişiriniz. Pişirme sırasında oluşan köpükleri tatlının tadını ve rengini bozmaması için alınız (Şekerin yoğunlaşması ve kıvam alması, ocaktaki pişme süresinin tamamlandığını gösterir.).
7. Ocakta pişen kabakları tepsiye alınız, önceden 175 °C 'de ısıtılan kuzinede ya da fırında 15-20 dakika üstü kızarana kadar fırınlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Pişirdiğiniz kabak tatlısı oda sıcaklığına gelince üzerine çifte kavrulmuş tahin döküp ceviz içi serperek tatlının servisini yapınız.

NOT: Antalya Kabak Tatlısı; Antalya ili ile özdeşleşmiş, yöre adı ile bilinirlik kazanmış ve yöreye özgü sunumu olan bir tatlıdır. Üretimde Antalya ilinin Döşemealtı ilçesinin Camili köyünde yetiştirilen bal kabağı kullanılır. Tatlının üzerinde kullanılan tahin ise Antalya'nın Manavgat ilçesinde üretilen susamdan elde edilir. Geçmişi eskiye dayanan ve Antalya iline özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektiren Antalya Kabak Tatlısı'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

20. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BARTIN KABAK BURMA TATLISI / BARTIN KABAK BURMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BARTIN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	TATLI / FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 1 kg un
- 3 adet yumurta
- 500 ml ılık su
- 250 g nişasta

Şerbet İçin
- 750 g toz şeker
- 600 ml su
- ½ limon

İç Harcı İçin
- ½ tatlı kabak (orta boy kabak için)
- 250 g iç ceviz
- 250 g margarin ya da tereyağı
- 250 g toz şeker



Görsel 2.12: Bartın Kabak Burma Tatlısı /Bartın Kabak Burması

ÜRETİM METODU

1. Yumurta, su ve unu karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurunuz. Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra beş tane beze oluşturunuz ve bezeleri nişasta ile yufka şeklinde açınız.
2. Kabağı temizledikten sonra rendeleyip, iki elinizin arasında sıkarak fazla suyu alınız ve kabağın içine ceviz içini ve bir bardak toz şekeri koyunuz.
3. Şeker ve suyu karıştırarak yarım saat kısık ateşte kaynatınız ve karışıma 1-2 damla limon suyu ekleyiniz.
4. Her bir yufkayı ortadan ikiye kesiniz, iç harcını uzun olan kısma koyup sıkıca sarınız.
5. Ruloları, yağlanan tepsinin ortasından başlayarak daire şeklinde sarınız ve tepsiye yerleştiriniz. Ruloların üzerine eritilmiş margarin ya da tereyağı gezdirip 180°C 'de 45-50 dakika pişiriniz.
6. Kabak Burması'nın ilk sıcaklığı geçtikten sonra hazırladığınız soğuk şerbeti üzerine gezdiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması'nı soğuduktan sonra kare ya da verev kesiniz, servis tabağına yerleştirip tatlının servisini yapınız.

NOT: Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması'nın ayırt edici özelliği, açılan yufkanın içine bal kabağı ve cevizden oluşan iç malzeme koyulmasıdır. Bu yöntem yöreye özgüdür. Bu nedenle yöre adı ile meşhur olmuştur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

21. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ŞANLIURFA / URFA ÜZLEMELİ PİLAV
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500 g pirinç
- 150 g sadeyağ
- 3 g tuz
- 1,2 l kaynamış su
- 500 g çekirdeksiz, sarı kuru üzüm
- 220 g nohut
- 300 g orta yağlı kuşbaşı doğranmış et
- 340 g üzüm pekmezi
- 40 g sadeyağ



Görsel 2.13: Şanlıurfa / Urfa Üzlemeli Pilav

ÜRETİM METODU

ÜZLEMENİN YAPILIŞI

1. 12 saat önceden ıslatılan nohutların kabuklarını soyunuz ve nohutları ortadan ikiye ayırınız.
2. Eti fındık büyüklüğünde doğrayıp kendi yağında kavurunuz.
3. Kabukları ayıklanan ve ikiye ayrılan nohutla birlikte eti bir tencerede, su ilavesiyle iyice pişiriniz.
4. Pişen, suyu çektirilen etli nohut karışımına sap vb. yabancı maddeleri temizlenmiş, yıkanıp bir saat suda bekletilmiş ve suyu süzülmüş kuru üzümleri, pekmezi ve sadeyağı da ekleyerek kaynatıp ateşten alınız (Hazırlanan bu karışım "üzleme" adını alır.).

PİLAVIN YAPILIŞI

5. Pirinçleri ayıklayıp yıkayınız.
6. Sadeyağı tencereye koyup kızdırınız, pirinçleri de ekleyip kısık ateşte tahta kaşıkla şeffaflaşıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.
7. Tencereye tuz ve kaynamış sıcak su ekleyiniz Pişen pilavı sonra 1-2 saat demlenmeye bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Pilavı, dinlendikten sonra yavaşça karıştırıp servis tabaklarına alınız. Hazırladığınız üzlemeyi pilavın üzerini örtecek şekilde serip yemeğin servisini yapınız (Yöresel tatlı olan zerde ile birlikte ikram edilebilir.).

NOT: "Süpha" Şanlıurfa düğünlerinde verilen yemeklerin genel adıdır. Kalabalık misafirlere sunulan yemeğin amacı, akrabaları ağırlamanın yanında ihtiyaç sahiplerine de ikram etmektir. Misafirlere kuzu içi kaburga, üzlemeli pilav, tatlı olarak da zerde verilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

22. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	HAKKÂRİ DOLEME
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	HAKKÂRİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 adet orta boy yerli bal kabağı
- 1,5 kg yağsız kıyma
- 300 g ince köftelik bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 100 g kuru reyhan
- 250 g ince çekilmiş ceviz veya fındık içi
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 l ılık su
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı



Görsel 2.14: Hakkâri Doleme

ÜRETİM METODU

1. Orta büyüklükte bir yoğurma kabına ince köftelik bulgur alıp bulgurun üzerine kuru soğanı rendeleyiniz.
2. Karışıma yağsız kıymayı, kırmızı pul biberi, karabiberi ve tuzu da ekleyip iyice yoğurunuz.
3. Kıyma kıvam alınca fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteleri hazırlayarak tepside beklemeye alınız.
4. Bal kabağını ikiye bölüp bıçağı keskin uç kısmı aşağıya bakacak şekilde kullanarak kabağın üst kısmında bulunan sert kabuğu soyunuz. Kabağı orta büyüklükte küp şeklinde doğrayınız.
5. Tepside beklemeye alınan köfteleri kazanın yanına alınız.
6. Malzemeleri kazana bir kat köfte, bir kat bal kabağı, tekrar köfte, tekrar bal kabağı olacak şekilde sıra ile 3 kat diziniz.
7. Pişirme kazanını orta ateşteki ocağın üstüne alınız.
8. Bir kapta ılık su, sıvı ayçiçeği yağı ve salçayı karıştırarak sos hâline getiriniz. Sosu ocağın üzerindeki kazanda bulunan malzemenin üzerine gezdirerek ilave ediniz ve yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Hakkâri Doleme'yi iki şekilde servis yapabilirsiniz.

1. Yemeği servis tabağına alınız. Yemeğin üzerine kuru reyhan, tercihe göre ceviz veya fındık içi serpip sıcak olarak servisini yapınız.
2. Yemeği servis tabağına alınız. Yemeğin üzerine ezilmiş sarımsak ve koyun yoğurdu çırparak elde ettiğiniz sosu dökerek servisini yapınız.

NOT: Doleme, Hakkâri il ve ilçeleri ile özdeşleşmiş bir yemektir. Yemekte bal kabağı kullanıldığı için sadece yılın belli aylarında yapılmaktadır. Bu yemek, Hakkâri ilinde yetişen koyunun etinden çekilmiş kıyma ve reyhan ile yapılmaktadır. Yerli bal kabağının tatlı yerine yemek yapımında kullanılması, yemeğin ayırt edici özelliğidir. Etli köfte ve reyhan ile bal kabağının aynı yemekte kullanılması, farklı lezzetlerin bir araya gelmesini sağlamaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

2.2. SEBZELERDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

Ülkemizde coğrafi işaret tescilli sebzeler olduğu gibi sebzeler kullanılarak hazırlanmış coğrafi işaret tescilli yiyecekler de bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış bu yiyecekler; bulundukları bölgenin iklimine, toprak yapısına ve sulama olanaklarına göre bölgede yetişen sebzelerin kullanılmasıyla hazırlanmaktadır. Bölgelerde hazırlanan yiyeceklerin çok eski tarihlere dayanması kültürel zenginliklerin oluşmasını sağlamaktadır.



ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Bulunduğunuz çevrede sebzelerden hazırlanan bazı yiyeceklerin coğrafi işaret tescili alamamasının nedenlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.

2.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Sebzeler

İklim çeşitliliğine bağlı olarak ülkemizde çok sayıda sebze türü yetişmektedir. Domates, biber, patlıcan ve salatalık ülkemizde yetiştirilen sebzelerin başlıcalarıdır. Türkiye'de sebze üretimi çoğunlukla modern yöntemlerle yapılmaktadır.

Toprak bakımı, sulama, çapalama ve zararlılarla mücadele isteyen sebze üretimine iklim bakımından en elverişli yerler Akdeniz ve Ege'nin kıyı kesimidir. Bu kesimlerde verim yüksektir. Ayrıca buralar seracılığa da elverişlidir. Yazların kısa sürdüğü ve sıcaklığın düşük olduğu Doğu Anadolu, sebze üretimine en az elverişli yerlerdendir.

Coğrafi işaret tescilli ürünlerin hepsi Türk Patent Enstitüsü sayfasında bulunmaktadır ve zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli sebzeler Tablo 2.2'de verilmiştir.

Tablo 2.2: Coğrafi İşaret Tescilli Sebzeler

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ SEBZELER			
NO	**COĞRAFİ İŞARETİN ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Afşin Koçovası Sarımsağı	Menşe Adı	Kahramanmaraş
2	Amasya Çiçek Bamyası	Menşe Adı	Amasya
3	Antep Dolmalık Biber Kurusu	Menşe Adı	Gaziantep
4	Antep Kuruluk Patlıcanı	Menşe Adı	Gaziantep
5	Araban Sarımsağı	Menşe Adı	Gaziantep
6	Birecik Patlıcanı	Menşe Adı	Şanlıurfa
7	Bolu Kanlıca Mantarı	Mahreç İşareti	Bolu
8	Bolu Sarı Patatesi	Menşe Adı	Bolu
9	Bolu Çivril Fasulyesi	Menşe Adı	Bolu
10	Bornova Kınalı Bamyası	Menşe Adı	İzmir
11	Boyabat Gazidere Domatesi	Menşe Adı	Sinop
12	Çermik Biberi	Menşe Adı	Diyarbakır
13	Erbaa Narince Bağ Yaprağı	Menşe Adı	Tokat

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
14	Ereğli Siyah Havucu	Menşe Adı	Konya
15	Ereğli Uzun Kabağı	Menşe Adı	Konya
16	Hasanağa Enginarı	Menşe Adı	Bursa
17	Kadirli Turpu	Menşe Adı	Osmaniye
18	Kale Biberi	Menşe Adı	Denizli
19	Kapıdağ Mor Soğanı	Menşe Adı	Balıkesir
20	Karacabey Soğanı	Menşe Adı	Bursa
21	Keşan Siğilli Bamyası	Menşe Adı	Edirne
22	Koyulhisar Domatesi	Menşe Adı	Sivas
23	Kırıkkale Kılıçlar Soğanı	Menşe Adı	Kırıkkale
24	Maraş Biberi	Menşe Adı	Kahramanmaraş
25	Midyat Acuru	Mahreç İşareti	Mardin
26	Nizip Patlıcanı	Menşe Adı	Gaziantep
27	Oğuzeli Kurutmalığı	Mahreç İşareti	Gaziantep
28	Ödemiş Patatesi	Menşe Adı	İzmir
29	Polatlı Soğanı	Menşe Adı	Ankara
30	Şanlıurfa Biberi	Menşe Adı	Şanlıurfa
31	Tarsus Şalgamı	Mahreç İşareti	Mersin
32	Taşköprü Sarımsağı	Menşe Adı	Kastamonu
33	Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı	Menşe Adı	Tekirdağ
34	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	Menşe Adı	Tokat
35	Tunceli Sarımsağı	Menşe Adı	Tunceli
36	Urla Sakız Enginarı	Menşe Adı	İzmir
37	Yamula Patlıcanı	Menşe Adı	Kayseri
38	Yenice Kırmızı Biberi	Menşe Adı	Çanakkale

2.2.2. Sebzelerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde sebzelerden hazırlanan, tescil almış ve alacak birçok yemek bulunmaktadır.



Görsel 2.15: Gaziantep Sarımsak Aşı

Gaziantep Sarımsak Aşı

Gaziantep Sarımsak Aşı'nın 20. yüzyılın başlarından itibaren Gaziantep ilinde yaygın olarak yapıldığı bilinmektedir. Gaziantep Sarımsak Aşı, yapımında yerel ürünler kullanılan etli bir yemektir. Yörede yemeğe "samırsakaşı" veya "samsakaşı" denilmektedir. Yemeğin en önemli ayırt edici özelliği kullanılan sarımsaktır. Yemeğin yapımında kullanılan sarımsakların dişleri sulu ve sarımsak aroması henüz çok keskinleşmemiş olmalıdır. Ayrıca sarımsağın ortasındaki kısmın odunlaşmamış olması gerekir. Bu nedenle sarımsak aşı yıl içinde 3-5 hafta gibi çok kısa bir süre boyunca pişirilebilir (Görsel 2.15).

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türk Patent Enstitüsünün Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veritabani) ziyaret ederek ülkemizde sebzelerden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyeceklerin en çok hangi illerimize ait olduğunu ve bunun nedenlerini araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması

Bu dolma; genellikle pirinç veya bulgur, soğan, sarımsak, çeşniler ve tercihen yağlı kıyma kullanılarak hazırlanan harcın çeşitli taze sebzelere doldurulması ile yapılır. Dolma için patlıcan, yeşilbiber, kırmızıbiber, domates, taze ve salamura asma yaprağı, sakız kabağı, haylan kabağı, pancar ve acur sebzeleri taze olarak kullanılır. Yemeğe ekşilik kazandırması amacıyla pişirme sırasında yeşil erik, koruk ve sumak ekşisi ilave edilebilir. Genellikle yaz aylarında üretilir. Bu dolma; üretiminde çeşitli sebzelerin tek tencerede pişirilmesi ve farklı renklerdeki dolmaların sağladığı renkli görüntü sebebiyle "allı yeşilli" ve "nakışlı" şeklinde adlandırılmıştır. Gaziantep'in özellikle "sahre" olarak adlandırılan piknik organizasyonlarında, Hıdırellez ve Nevruz gibi özel günlerde, düğün, davet ve bayramlar için sıklıkla üretilen Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.16).



Görsel 2.16: Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolmasıı

Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması

Bu dolma; karabuğdaygiller familyasında yer alan ve tek sap üzerinde büyüyen labada bitkisinin yaprağının, ince bulgur (düğü) ve dövülmüş buğday (göce) ana malzemelerinden hazırlanan karışım ile üçgen (muska) şeklinde sarılmasıyla üretilen üründür. Sarmanın boyu yaklaşık 3 cm'dir. Labada bitkisi, Afyonkarahisar ilinde "ilibada" olarak bilinir ve bitkinin ekşimtırak tadı nedeniyle uzun yıllardır yapraklarından sarma yapılır. Bu dolma türünün kendine has üretim metodu bakımından Afyonkarahisar ilinin gastronomisinde önemli bir yeri vardır ve bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.17).



Görsel 2.17: Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması



Görsel 2.18: Bayburt Ekşi Lahana

Bayburt Ekşi Lahana

Bayburt Ekşi Lahana; salamura lahana turşusu, tuzlanmış ve kurutulmuş kemikli et, bulgur, kuyruk yağı, tereyağı, soğan ve salçayla tencerede pişirilerek hazırlanan ve mayhoş tada sahip olan bir yemektir. Kendine has üretim metoduyla uzun yıllardır üretilen Bayburt Ekşi Lahana'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bayburt Ekşi Lahana üretimi için önce lahanadan (kelem) turşu yapılır. Yemeğin yapımında kullanılan bir diğer malzeme olan kurutulmuş kemikli et ise kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilir (Görsel 2.18).



Görsel 2.19: Bayburt Kara Pancar Yemeği

Bayburt Kara Pancar Yemeği

Bayburt Kara Pancar Yemeği; kurutulmuş kemikli et, soğan, bulgur, yeşil mercimek ve kurutulmuş evelik otundan yapılan yöresel bir yemektir. Geçmişi eskiye dayanan Bayburt Kara Pancar Yemeği'nin belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bayburt Kara Pancar Yemeği'nin yapımında kullanılan evelik otu; efelek, labada veya develek olarak da adlandırılan çok yıllı otsu bir bitkidir. Yemek, evelik otunun kurutulmuşu kullanılarak pişirilir (Görsel 2.19).



Görsel 2.20: Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği

Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği

Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği; köftelik ince bulgur, keme mantarı, yörede yetişen ivesi ırkı kuzunun eti, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi ile Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak yapılan yöresel bir yemektir. Keme mantarı; Şanlıurfa ilinde, toprak yüzeyinden 5-10 cm derinde doğal olarak yetişen, görünüşüyle patatesi andıran ve yörede "keme mantarı" olarak adlandırılan terfezia (terfezya) mantarıdır. Keme mantarı; su tutma kapasitesi az olan ve çabuk kuruyan, geçirgen ve kumlu topraklarda, sıcaklığın 20 °C civarında olduğu dönemlerde toprağı kabartıp çatlatarak yerini belli eder. Biyolojik özelliği itibarıyla yörede martın sonu ile en fazla mayıs ayının ilk haftasını kapsayan sürede doğadan toplanır. Keme mantarının sadece doğadan toplanması sebebiyle Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği keme mantarının toplanabildiği ve tazeliğini koruduğu dönemde üretilebilmektedir (Görsel 2.20).

Urfa / Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Şanlıurfa ili, kendi yöresinde yetişen ürünlere dayanan köklü mutfak kültürü ile bilinmektedir. Urfa mutfağının en önemli yemeklerinden birisi olarak nitelendirilen Urfa / Şanlıurfa Patlıcanlı Kebap, günümüzde gerek Urfa halkı gerekse Türkiye için bilinirliği yüksek, önemli bir değerdir. Urfa/ Şanlıurfa Patlıcanlı Kebap; uzun zaman alan, zahmetli ve özellikli üretim yöntemi, ustalık gerektirmesi ve lezzetiyle tanınmıştır. Şanlıurfa yöresinde "balcanlı kebap" olarak da bilinen patlıcanlı kebap ayırt edici özelliğini; yapımında kullanılan kıymanın et ve kuyruk yağının zırhta çekilmesiyle imal edilmesi ve çekirdekliliği çok az, meyve eti yumuşak, mor veya eflatuni renkli, coğrafi işaret tesciline sahip Birecik Patlıcanı'nın kullanılmasından almaktadır. Sıcak ve kurak ortamda yetişen Birecik Patlıcanı sulu olmadığı için patlıcanlı kebap için ideal malzemedir zira meyve ve sebze kullanılan kebaplarda bu malzemelerin kuru maddesi ne kadar çok olursa lezzeti o kadar yüksek olmaktadır. Urfa / Şanlıurfa Patlıcanlı Kebap'ın diğer ayırt edici özelliği ise mangalda pişirilmesidir (Görsel 2.21).



Görsel 2.21: Urfa / Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı

Urfa / Şanlıurfa Pencer (Pazı) Boranısı

Urfa / Şanlıurfa Pencer (Pazı) Boranısı; etli ve köfteli (bulgurdan yapılan) olarak pazının saplarının kullanılmasıyla yapılan, sarmısaklı yoğurtla birlikte sunulan, hazırlanması zaman alan, emek ve ustalık gerektiren yöresel bir ziyafet yemeğidir. Ayrıca yapımında Şanlıurfa Biberi (isot) ve Urfa'da üretilen, ülke çapında bir üne sahip sadeyağ kullanılır. Urfa ağzında ses uyumlu olarak "boranı" şeklinde söylenen sözcüğün Farsça "bûrâni"den geldiği söylenir (Görsel 2.22).



Görsel:2.22: Urfa / Şanlıurfa Pencer (Pazı) Boranısı

Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması

Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması, zengin mutfağı sayesinde "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı"na dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürünün önemli bir bölümünü oluşturan dolmalardan biridir. Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması'nın üretiminde kullanılan ana malzemeler; coğrafi işaret olarak 244 sayı ile tescilli Antep Firiği, acur, pilavlık bulgur, kıyma, domates, biber ve domates salçalarıdır. Gaziantep iline özgü üretim metodu bulunan Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel.2.23).



Görsel 2.23: Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması



Görsel 2.24: Urfa Eşkili

Urfa Eşkili

Urfa Eşkili, yörede yetişen üzümlerden geleneksel yöntemle üretilen eşkili suyuna yerli yeşilbiberin eklenmesiyle yapılan yöresel bir turşudur. Yemeklerin yanında suyu ile birlikte ikram edilir. Eşkili sadece Şanlıurfa'da hazırlanır. Geçmişte üzüm bağı olan her Şanlıurfalı ailenin evinde dağıtmak için eşkili bulunurdu ve eşkili basmak bir beceri isterdi. Kışın başında bolca hazırlanır, hayır olsun diye komşulara, dost ve akrabaya, tanıdık, tanımadık herkese dağıtılırdı. Bu ürün; geçmişten gelen üretim geleneği, eşkilinin içeriğinde sadece yerli yeşilbibere yer verilmesi ve bir kez üretilen eşkili suyunun pek çok defa eşkili üretiminde kullanılabilmesi özellikleriyle diğer yörelerde yapılan turşulardan ayrılmaktadır (Görsel 2.24).



Görsel 2.25: Gaziantep / Antep Keme Kebabı

Gaziantep / Antep Keme Kebabı

Gaziantep / Antep Keme Kebabı; keme mantarı, orta yağlı-yağlı koyun kıyması veya kuşbaşının birlikte şişe dizilmesi ve mangalda pişirilmesi suretiyle yapılır. Kebabın şişe dizilmesi; şişin başında ve sonunda keme mantarı olmak üzere sırasıyla bir keme mantarı ve mantar büyüklüğünde bir parça et şeklindedir. Gaziantep / Antep Keme Kebabı; servis tabağında, dürüm, lavaş veya coğrafi işaret olarak 223 sayı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi arasında servis yapılır. Gaziantep / Antep Keme Kebabı'nın üretiminde ilkbahar aylarında kendiliğinden yetişen ve farklı bölgelerde yeryaran, domalan ve tumalan olarak da bilinen keme mantarı kullanılır. Keme mantarı, mevsiminde kendiliğinden yetiştiği için bu mantardan üretilen Gaziantep / Antep Keme Kebabı da ancak mart ve haziran ayları arasında yapılabilir. Geçmişi eskiye dayanan Gaziantep / Antep Keme Kebabı, "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı"na dâhil edilen Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yer tutar. Bu kebabın üretimi ustalık becerisi gerektirir bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 2.25).

23. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP YOĞURTLU PATATES / ANTEP YOĞURTLU PATATES
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 450-500 g yağsız kuşbaşı koyun eti
- 50-150 g nohut (önceden ıslatılmış)
- 1000-1500 g patates
- 600-720 g süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 20-40 g tereyağı veya sadeyağ
- 5-6 g tuz
- 3-5 g aspir
- 3-6 g karabiber



Görsel 2.26: Gaziantep Yoğurtlu Patates/ Antep Yoğurtlu Patates

ÜRETİM METODU

1. Koyun etini kuşbaşı doğrayınız ve bir tencerede 4-5 bardak su ile kaynatınız.
2. Ete nohut ve tuz ilave ederek eti tencerenin kapağı kapalı şekilde yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
3. Patatesleri soyup iri küpler hâlinde doğrayarak et ve nohut ile karıştırınız. Bu karışımı, patatesler pişinceye kadar kaynatınız.
4. Başka bir tencereye süzme yoğurt koyunuz, yoğurdun içine 1 adet yumurta ekleyip iyice karıştırınız.
5. Karışımı çok kısık ateşte, sürekli aynı yönde karıştırınız. Yemeğin pişme suyundan karışımın içine azar azar ilave ederek ısındığında yemeğe ekleyiniz.
6. Yemek kaynadığında ocağın altını kapatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Bir tavada tereyağı veya sadeyağı kızdırıp yağın içine aspir ve karabiber ekleyiniz. Bu karışımı yemeğin üzerine gezdirdikten sonra yemeği servis yapınız.

NOT: Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates; süzme yoğurt, patates, nohut ve kuşbaşı et ile hazırlanan yöresel bir yemektir. Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates'in ayırt edici özelliğini üretiminde kullanılan malzemeler, üzerine dökülen sosun aspir ile hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu sağlar. Gaziantep Yoğurtlu Patates /Antep Yoğurtlu Patates, coğrafi sınırda uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates'in coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

24. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP SARIMSAK KEBABI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 3 kg baş sarımsak
- 1,5 kg koyun eti kıyması
- 10-15 g tuz
- Yeteri kadar su



Görsel 2.27: Gaziantep Sarımsak Kebabı

ÜRETİM METODU

1. Sarımsakların sapı ile başındaki püskül kısmını kesiniz (Dişlerin birbirinden ayrılmasını önlemek için sarımsağın başının çok derin kesilmemesi gerekir.).
2. Püskülü ve sapı kesilmiş sarımsakları tepeden sapa doğru ikiye kesiniz (Eğer sarımsak başlarının ortasındaki kısım sertleşip odunlaşmışsa bu kısım çıkarılıp atılır.).
3. Eti zırhta çekerek kıyma hâline getiriniz, tuzu ilave ettikten sonra kıymayı iyice yoğurunuz. Daha sonra kıymayı ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.
4. İkiye bölünmüş sarımsakları, karşı karşıya gelecek şekilde yandan, şişe geçiriniz. Önce bir sarımsak sonra et ve sonra tekrar sarımsak olmak üzere et ve sarımsakları şişe diziniz (Şişin her iki tarafında sarımsak olmalıdır.). Etler iki yarım sarımsağın arasında kaldığı için sarımsakların kesilen kısımları ile kıyma birbirine yapışmış olur.
5. Şişlere dizilen sarımsak ve kıyma parçalarını hafif ateşte çevirerek parçaların her tarafını pişiriniz.
6. Gaziantep Sarımsak Kebabı'nı pişirdikten sonra şişleri, derince bir kap içine çekiniz. Kebabın çekileceği kabın dibine bir parmak yüksekliğinde su koyunuz ve kebabı 100-150 °C'de 20-25 dakika kadar terlemeye (demlenme) alınız (Bu süreçte sarımsakların yumuşamış ve kebabın suyunun kıvamlı (jölelenmiş) olması gerekir. Gaziantep Sarımsak Kebabı'na tat vermek için istenirse demlenme suyuna çok az limon tuzu koyulabilir. Ayrıca demlenirken kebabın üzerine az miktarda sadeyağ eklenebilir.).

SERVİS ŞEKLİ: Gaziantep Sarımsak Kebabı'nın demlenme işlemi tamamlandıktan sonra kebabı servis tabağına (mümkünse bakır kaplara) yerleştirip sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Gaziantep Sarımsak Kebabı'nın 20. yüzyılın başlarından itibaren Gaziantep ilinde yaygın olarak yapıldığı bilinmektedir. Gaziantep Sarımsak Kebabı, yapımında yerel ürünler kullanılan etli bir yemektir. Yörede yemeğe "samırsak kebabı" veya "samsak kebabı" da denir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

25. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP FASULYELİ KABAK DOLMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500 g yağsız kuşbaşı koyun eti
- 1000 g taze fasulye
- 350 g domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet kuru soğan
- 12 adet küçük boy sakız kabağı
- 200 g yağlı koyun kıyması
- 150-175 g pirinç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 0,5 yemek kaşığı biber salçası
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı karabiber



Görsel 2.28: Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması

ÜRETİM METODU

1. İnce doğranan kuru soğanı, sarımsağı, domates salçasını, biber salçasını, kıymayı, karabiberi ve istenen miktarda tuzu, yıkanmış pirinç ile karıştırarak dolma içi harcı hazırlayınız.
2. Sakız kabaklarının içlerini oyduktan sonra yarısından biraz fazlasını dolma harcıyla doldurup ağız kısımlarını kesilmiş domates parçalarıyla kapatınız.
3. Çok derin olmayan bir tencereye kuşbaşı koyun eti ve bir fincan su koyarak suyunu çekinceye kadar kavurunuz. Kavrulan etin üzerine sadeyağ veya tereyağı ile ince kıyılmış yeşilbiber, doğranmış kuru soğan ve ayıklanarak doğranmış yeşil fasulye ilave ediniz.
4. Malzemeleri 8-10 dakika aralıklarla, tencereyi silkeleyip karıştırarak kavurunuz. Malzemelerin üzerini biraz aşacak kadar sıcak su ile birlikte domates salçası, biber salçası, toz şeker, karabiber ve istenen miktarda tuzu tencereye ilave ediniz. Malzemeleri fasulyeler hafif yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişiriniz.
5. Pişmeye yakın fasulyenin ortasına ara yerler açarak önceden hazırlanan dolmaları bu yerlere dik şekilde yerleştirip fasulye ve dolmaların hizasına kadar sıcak su koyunuz. Yemeğin üzerine domatesleri doğrayınız ve yemeği yaklaşık 45-50 dakika kısık ateşte pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması'nın içerisinde koyun eti bulunması nedeniyle servisini sıcak olarak yapınız.

NOT: Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, etli taze fasulye ile kabak dolmasının aynı tencerede pişirilmesi suretiyle üretilen yöresel bir yemektir. Gaziantep mutfağının geçmişi eskiye dayanan yemeklerinden olan Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması'nın içinde bulunan kabak dolmalarının pirinçle hazırlanması, yemeğin yanında ayrıca pilav pişirme ihtiyacını ortadan kaldırarak coğrafi sınıra özgü üretim metodu oluşmasını sağlamıştır. Bu sebeple Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

26. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTEP ŞİVEYDİZİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1,5-2 kg (ayıklanmış hâli 500-600 g) taze soğan
- 1,5-2 kg (ayıklanmış hâli 500-600 g) taze sarımsak
- 55-75 g nohut
- 500-600 g kuşbaşı koyun eti
- 900-1000 g süzme yoğurt
- 50-60 g yağ (sadeyağ veya zeytinyağı)
- 5-6 g kuru nane
- 1 adet yumurta
- 2-3 g karabiber
- 10-15 g tuz



Görsel 2.29: Antep Şiveydizi

ÜRETİM METODU

1. Nohutları ayıklayınız ve bir gece önceden (6-8 saat) ılık su ile ıslatınız.
2. Eti yıkayınız ve üstünü aşacak kadar su ile tencereye koyunuz [Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) et suyuna karıştırılmadan kevgirle toplanır.].
3. Etin üzerine nohut ve tuz ekleyiniz. Et ve nohudu iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz (1,5-2 saat).
4. Taze soğan ve sarımsakları temizleyiniz ve beyaz kısımları yeşil bölüme kadar yaklaşık 3 cm uzunluğunda doğrayınız.
5. Doğradığınız taze soğan ve sarımsakları et piştikten sonra tencereye ekleyiniz, kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
6. Yoğurdu yumurta (sarısı ve beyazı beraber olacak şekilde) ile pürüzsüz olana kadar karıştırınız.
7. Yoğurdu, kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtınız. Yoğurt ısınırken içine yemeğin pişme suyundan azar azar ilave ediniz. Yoğurdu, iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyiniz.
8. Yemeği karıştırmaya devam ediniz, bir taşım kaynatıp yemeğin altını kapatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Sadeyağ veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırıp yağın içine nane ekleyiniz (Nanenin yeşil rengi çıkmalı ama asla yanmamalıdır.). Naneli yağı yemeğin üstüne gezdiriniz. Yemeğe karabiber ekleyip yemeği servis yapınız.

NOT: Gaziantep; Tarihî İpekyolu üzerinde yer alması, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve kıtlık zamanında elde olanı kullanma çabası neticesinde zenginliğine zenginlik katmış bir mutfaktır. Taze sarımsak, taze soğan, et, nohut ve süzme yoğurt kullanılarak yapılan Antep Şiveydizi, Antep mutfağında yer alan sebzeli, yoğurtlu yemeklerin en ünlülerinden bir tanesidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

27. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP DOĞRAMA / ANTEP DOĞRAMA
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500-600 g orta yağlı kuşbaşı koyun eti
- 60-120 g nohut (önceden ıslatılmış)
- 100-200 g soğan
- 40-60 g domates salçası
- 25-40 g biber salçası
- 1-1,5 kg patlıcan
- 300-500 g domates
- 100-150 g yeşilbiber
- 100-150 g kırmızıbiber
- 10-15 ml/50-100 ml sumak ekşisi veya limon suyu
- 10-15 g sarımsak
- 15-20 g tuz
- 3-5 g karabiber
- 2-5 g kuru nane
- 20-40 g sadeyağ veya tereyağı



Görsel 2.30: Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama

ÜRETİM METODU

1. Kuşbaşı etleri iyice yıkayıp bir tencerede üzerine 4-5 bardak su ekleyerek pişiriniz (Etler haşlanırken suyun üst kısmında oluşan köpükler alınır.).
2. Önceden ıslatılmış nohutları etlerin üzerine ekleyiniz. Et ve nohutları, yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
3. Diğer yandan soğan ve biberleri ince ince doğrayınız.
4. Domates ve patlıcanları küp şeklinde doğrayınız.
5. Sarımsakların kabuklarını soyup havanda dövünüz.
6. Et ve nohutlar piştikten sonra bunların üzerine domates salçası, biber salçası, soğan, patlıcan, domates ve biberleri ilave ediniz.
7. Yemeğe sumak ekşisi veya limon suyu da ilave ederek kaynatınız.
8. Patlıcanlar iyice yumuşadıktan sonra dövülmüş sarımsağı ekleyerek yemeği 10 dakika daha kaynatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Tavada sadeyağ veya tereyağını kızdırıp yağın üzerine kuru nane ekleyiniz. Karışımı yemeğin üstüne döküp yemeğin servisini yapınız.

NOT: Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama; kuşbaşı et, haşlanmış nohut ve patlıcan ile hazırlanan, yaz aylarında üretilen yöresel bir sebze yemeğidir. Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama'nın ayırt edici özelliğini, yöreye özgü üretim metodu sağlar. Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama yörede uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve makalede yer almıştır. Bu sebeple yemeğin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

28. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP ALENAZİĞİ / ANTEP ALENAZİĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 100-150 g közlenmiş patlıcan
- 100-130 g süzme yoğurt
- 1-2 g sarımsak (isteğe göre)
- 135-200 g koyun kıyma veya koyun kuşbaşı et
- 20-25 g sadeyağ ya da tereyağı
- 3-5 g kırmızı toz biber



Görsel 2.31: Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği

ÜRETİM METODU

1. Patlıcanları fırının sıcaklığına göre 10-15 dakika, her tarafı pişecek şekilde çevirerek közleyiniz. Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyup patlıcanları ince ince doğrayınız (Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği üretimi için tohumsuz patlıcan tercih edilir.).
2. Tuzlanmış zırh kıyması ya da kuşbaşı eti, mangala sığacak boydaki köşeli veya yassı kebap şişlerine diziniz.
3. Kebabı harı geçmiş mangalda aynı yönde çevirerek pişiriniz.
4. Süzme yoğurdun içine isteğe göre sarımsak ilave ederek karıştırınız.

SERVİS ŞEKLİ: Közlenmiş patlıcanları kalaylı bakır sahana yerleştiriniz. Patlıcanların üstüne süzme yoğurt karışımını ilave edip kısık ateşte hafif ısıtınız. Son olarak mangalda pişen kıyma ya da kuşbaşı kebabı da koyup yemeğin üstüne toz biberli sadeyağ veya tereyağını döküp servisini yapınız.

NOT: Antep Alenaziği / Gaziantep Alenaziği; közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, sarımsak ve koyun eti (kuşbaşı ya da kıyma) kullanılarak hazırlanan yöresel bir yemektir. Yemeğin üretiminde tohumsuz patlıcan tercih edilir. Özellikle yaz aylarında talep gören Antep Alenaziği / Gaziantep Alenaziği, Gaziantep mutfağının en çok bilinen yemeklerindendir. Coğrafi sınıra has üretim yöntemi ve sunum şekli, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle yemeğin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

29. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP KABAKLAMA / ANTEP KABAKLAMA
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1,5-2 kg kabak
- 400-600 g parça et veya kemikli et
- 100-150 g kuru soğan
- 30-50 g domates salçası
- 30-50 g biber salçası
- 3-6 diş sarımsak
- 8-14 g limon suyu veya sumak ekşisi
- 30-75 g sadeyağ veya zeytinyağı
- 8-10 g kırmızı toz biber
- 3-7 g karabiber
- 1-4 g kuru nane



Görsel:2.32: Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama

ÜRETİM METODU

1. Etleri iyice yıkayıp tencereye koyunuz, etlerin üzerine soğuk su ilave ediniz ve kaynatınız (Etin üzerinde oluşan köpükler alınır.).
2. Bir gece önceden ıslatılmış nohutları da tencereye ilave edip et ve nohutları iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
3. Kabakları soyunuz, iç çekirdekleri çıkarıp 2-4 cm büyüklüğünde doğrayınız.
4. Pişen et ve nohudun üzerine kabakları ve doğranmış soğanı ilave ediniz.
5. Biber ve domates salçasını, yemeğin bir miktar suyunu başka bir kapta karıştırarak homojen hâle getiriniz. Karışımı yemeğin üzerine ekleyiniz.
6. İstenen miktarda tuzu yemeğe ilave ediniz. Yemeği kabaklar yumuşamaya başlayıncaya kadar tencerenin kapağı kapalı şekilde pişiriniz.
7. Kabaklar yumuşayınca yemeğe sarımsak ve limon suyu ya da sumak ekşisi ilave ederek pişirme işlemini sonlandırınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kızdırılmış sadeyağ veya zeytinyağının içine naneyi, karabiberi ve kırmızıbiberi karıştırarak sos elde ediniz. Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirip sıcak olarak servisini yapınız.

NOT: Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama; mevsimine göre kışlık veya yazlık kabakların et ve nohut ile birlikte pişirilmesi suretiyle yapılan, acılı ve ekşili bir yöresel yemektir. Mevsimine göre kışlık veya yazlık kabak kullanılarak üretilen bu yemek için ustalık becerisi gerekmektedir. Bu sebeplerle Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

30. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA (ŞANLIURFA) FRENK ÇÖMLEĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg kuşbaşı (fitil) et
- Yaklaşık 6 adet ilikli ve etli kemik
- 5 kg domates
- 1 kg taze kırmızıbiber (Şanlıurfa biberi-isot)
- 100 g sadeyağ
- 4 adet orta boy kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 adet orta boy patlıcan
- Yaklaşık 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yedi çeşit baharat (Karabiber, tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil, karanfilden oluşur.)



Görsel 2.33: Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği

ÜRETİM METODU

1. Eti kuşbaşı, soğanları yemeklik şeklinde doğrayıp sadeyağın içinde birlikte kavurunuz.
2. Kırmızıbiberi (isot), domatesleri ve patlıcanı iri şekilde küp küp doğrayıp hepsini karıştırınız.
3. Sarımsakları dişlere ayırıp kabuklarını temizleyiniz.
4. Çömleğin tabanına ilikli ve etli kemikleri dizip doğranmış kırmızıbiberi, domatesi ve patlıcanı karıştırıp yarısını etlerin üzerine yerleştiriniz.
5. Önceden yağda kavurduğunuz soğan ve etlerin tamamını sebzelerin üzerine yayınız ve yarısını ayırdığınız sebze karışımını, sarımsakları ve tuz-baharat karışımını çömleğin üzerine ekleyip, kapağını kapatıp taş fırında 3 saat pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Pişen yemeği servis tabağına alınız, yanında pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavı, taze yeşilbiber (Şanlıurfa biberi-isot) ve dilimlenmiş kuru soğan ile ayran eşliğinde servis yapınız.

NOT: Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği; yörenin iklim koşullarında yetişen ivesi koyununun eti ve susuz tarım ile üretilen domatesi (yöresel dilde frenk), Şanlıurfa biberi (isot) temel malzemeleri ile birlikte toprak kapta (çömlek) pişirilen, yöre adı ile ün kazanan ve beşerî unsurların etkisi ile varlığını devam ettiren önemli bir yemektir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



31. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA (ŞANLIURFA) SU KABAĞI YEMEĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

(8 kişilik)

- 3 kg su kabağı
- Yarım kg orta yağlı parça koyun eti (tercihen kemikli et)
- 4-5 adet ilikli kemik
- 1 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)
- Lezzetini ayarlamak için 4 adet ekşi narın suyu (ya da 1 su bardağı koruk suyu)



Görsel 2.34: Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği

ÜRETİM METODU

1. Su kabağını yıkadıktan sonra kabağın sapını kesiniz.
2. Su kabağının gövdesini ikiye bölüp sonra kabağı dilimlere ayırınız.
3. Kabağın çekirdeklerini iyice ayıklayıp, kabuğunun yeşil kısmını soyup küp küp doğrayınız.
4. Eti kuşbaşı doğrayınız.
5. Lezzeti ayarlamak için nar suyu kullanılacaksa narları tanelerini ayırıp, süzgeçten geçirip suyunu çıkartınız (Koruk suyu için de aynı işlem yapılır.).
6. Domatesleri yıkayıp süzgeçte eziniz. Domateslerin suyunu sonra kullanmak üzere bir kaba alınız (Yemeğe su yerine domates suyu konulacaktır.).
7. Kuşbaşı eti, ilikli kemikleri, nohutları, domates suyunu ve salçayı tencerede pişiriniz.
8. Kaynayan yemeğin içine su kabaklarını ve lezzetini ayarlamak için nar suyunu ya da koruk suyunu, şekeri ve tuzu katınız.
9. Yemeği kısık ateşte pişiriniz. Kabaklar yumuşayıp pişme kıvamına gelince ocağın altını kapatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Hazırladığınız yemeği pilav, aya köftesi, iri yuvalak (yuvalah) eşliğinde taze isotla (biber) servis yapınız.

Aya köftesi: Şanlıurfa ilinde bulgurdan yapılan, yassı ve yuvarlak şeklinde, ana yemeklerin yanında sunulan köfte çeşididir.

İri yuvalak (yuvalah): Şanlıurfa ilinde bulgurdan yapılan, büyük bilye şeklinde olan ve ana yemeklerin yanında sunulan köfte çeşididir.

NOT: Yöre ile özdeşleşen, kültürel bilgi birikimi ile günümüze ulaşan bir ürün olan Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği; su konulmadan sadece domatesin suyu ve yemeğe adını veren su kabağı ile etli ve sebzeli olarak yapılan yöresel bir yemektir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

32. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ŞIMŞIPE
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞIRNAK İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500 g koyun eti kıyması
- 500 g pirinç
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım çay kaşığı biber
- 250 g pancar yaprağı, ebegümeci yaprağı veya asma yaprağı
- 2 baş sarımsak
- 1 adet orta boy patlıcan
- Yaklaşık 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yedi çeşit baharat (Karabiber, tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil, karanfilden oluşur.)



Görsel 2.35: Şımşıpe

ÜRETİM METODU

1. Bütün sebzeleri yıkayıp kabak, patlıcan, domates ve biberlerin üst kısmını açarak içlerini oyunuz. Pancar yapraklarının kalın damarlarını kesiniz.
2. Soğanları sıcak suda 5-10 dakika bekletip sonra tek tek açınız.
3. Kıymayı, pirinci, tuzu ve baharatları karıştırınız.
4. Soğanların içine hazırlanan içten koyup kendisini kapatabilecek şekilde dürünüz.
5. Kabak ve patlıcanları doldurunca her ikisinin açık başlarını birbirine geçecek şekilde tutturup tencerenin dibine yerleştiriniz. Yaprakların içini doldurup sarınız.
6. Bu işlem bittikten sonra sarma ve dolmaların üzerine 3 bardak su ile çözünmüş sumak suyu dökünüz, üzerine kilden yapılmış sarma-dolma taşı koyunuz. Suyunu çekip pişince ateşten indiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Hazırladığınız sarma ve dolmaları servis tabağına düzgün biçimde yerleştirip sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Şımşıpe; Şırnak ile özdeşleşmiş, tarihi çok eskilere dayanan, karışık bir dolma ve sarma yemeğidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. ( ) Meyvelerden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyecekler bulundukları yörenin özelliklerini taşır.
2. ( ) Antalya Turunç Kabuğu Reçeli'nin tadında turunç meyvesine özgü tipik acılık hissedilir.
3. ( ) Antep Dut Şurubu / Gaziantep Dut Şurubu kış aylarında tüketilen alkollü bir içecektir.
4. ( ) Oğuzeli Nar Ekşisi'nin üretiminde bol miktarda tatlandırıcı ve koruyucu madde kullanılır.
5. ( ) Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi'nin iç malzemesi tuzlu ve tatlı olarak iki şekilde hazırlanabilir.
6. ( ) Gaziantep Sarımsak Aşı'nın yapımında yerel ürünler kullanılmaz.
7. ( ) Afyonkarahisar ilinde labada bitkisinin yapraklarından sarma yapılır.
8. ( ) Bayburt Ekşi Lahana, yapımında lahana turşusu kullanılan bir yemektir.
9. ( ) Urfa Eşkili, yörede yetişen üzümlerden geleneksel yöntemle üretilen yöresel bir turşudur.
10. ( ) Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması, Gaziantep ilinin önemli tatlılarından biridir.

B. Aşağıdaki cümlelerde verilen boşlukları uygun ifadelerle doldurunuz.

11. Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates'in ayırt edici özelliği servisinde üzerine dökülen sosun ..... ile hazırlanmasıdır.

12. Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması'nın içerisinde koyun eti bulunması nedeniyle servisinin ..... olarak yapılması gerekmektedir.

13. Pencer (Pazı) Boranısı, ... iline ait coğrafi işaret tescilli yemektir.

14. Zile Pekmezi hazırlandıktan sonra yumurta akı ile ağartıldığı için ..... renktedir.

15. Kütahya Kızılcık Tarhanası'nın en önemli özelliği yapılış aşamasında ..... pişirilmesidir.

16. Rize Pepeçurası hasat döneminde toplanan İsabella türü ..... kullanılmaktadır.

C. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

17. Şımşıpe hangi ile ait coğrafi işaret tescilli yemektir?
A) Şanlıurfa
B) Şırnak
C) Tokat
D) Yozgat
E) Van

18. Aşağıdakilerden hangisi Üzlemeli Pilav'ın malzemelerinden biri değildir?

A) Kırmızıbiber B) Kuru üzüm C) Nohut D) Pekmez E) Sadeyağ

19. Domatesin tel süzgeçte ezildikten sonra süzülüp sadece suyunun kullanıldığı mahreç işaretli yemek hangisidir?

A) Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama
B) Urfa Eşkili
C) Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates
D) Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği
E) Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği

20. Aşağıdakilerden hangisi Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması'nın malzemelerinden biri değildir?

A) Yağsız kuşbaşı koyun eti
B) Taze fasulye
C) Haşlanmış nohut
D) Domates
E) Biber

21. Aşağıdakilerden hangisi Antep Şiveydizi yemeğinin özelliği değildir?

A) Taze soğan ve taze sarımsak kullanılır.
B) Yağ ile hazırlanan nane sosu ile servis yapılır.
C) Kırmızı et kullanılır.
D) Yoğurt ve yumurta karışımı kullanılır.
E) Nohutun önceden ıslatılması gerekir.

22. Aşağıdakilerden hangisi Bayburt Kara Pancar yemeği malzemesi değildir?

A) Kurutulmuş kemikli et
B) Yeşil mercimek
C) Kurutulmuş evelik otu
D) Bulgur
E) Kuru fasulye

3.
ÖĞRENME BİRİMİ

TAHILLAR VE YAĞLI TOHUMLARDAN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER





KONULAR

3.1. TAHILLAR VE TÜREVLERİNDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

3.2. YAĞLI TOHUMLARDAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLERİ HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Coğrafi işaret tescilli tahıllar, yağlı tohumlar ve türevlerinin neler olduğu
2. Tahıllar, yağlı tohumlar ve türevlerinden hazırlanan bazı coğrafi işaret tescilli yemeklerin ayırt edici özellikleri
3. Tahıllar, yağlı tohumlar ve türevlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri üretim metoduna göre hazırlama, pişirme ve servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

buğday, bulgur, çörek otu, haşhaş, keşkek, mısır, nişasta, pilav, pirinç, susam, tahin, tarhana, un, yarma, zeytin, zeytinyağı

HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. **Yaşadığınız yerde yetişen tahıllar ve türevlerinden hangi yemekler yapılmaktadır?**
2. **Çevrenizde yağlı tohumlar ve türevleri kullanılarak hangi yemekler hazırlanmaktadır?**



GİRİŞ

Her ülkenin yemek kültürü ve geleneksel yemekleri önemlidir, ülkeye özgü olarak bilinen bazı yiyecek ve içecekler bulunmaktadır. Ülkemizin her yerinde sevilerek tüketilen geleneksel gıdası da tahıl ve türevleridir. Tahıl ve türevlerinden hazırlanan yemek kültürü araştırıldığında bu kültürün Edirne'den Kars'a kadar hemen hemen aynı olduğu ancak yiyeceklerin üretildikleri coğrafi alanların, tahıl türlerinin, kullanılan pişirme tekniklerinin, yapılış şekillerinin ve servislerinin farklı olduğu görülmektedir.

Ülkemizde yağlı tohum yetiştiriciliği ve elde edilen türevlerin kullanım alanları gün geçtikçe artmaktadır. Coğrafi bölgelerde yetiştirilen yağlı tohumlar birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır. Yağlı tohumlar yetiştirildiği bölgede yoğun olmakla beraber farklı coğrafi bölgelerde de tüketilmektedir.

Coğrafi işaret tescilli ürünler sayesinde tahıllarda, yağlı tohumlarda ve bunlardan elde edilen türevsel yemeklerde kültürel miras korunmakta; geleneksel bilgi ve deneyimler belgelenerek aslı bozulmadan gelecek nesillere aktarılabilmektedir.

3.1. TAHILLAR VE TÜREVLERİNDEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

Tahıllar, toplumların temel besin grubudur ve önemli oranda besin ögesi içermesi nedeniyle sağlıklı beslenmenin önemli bir parçasıdır. Tahıllar; buğday, arpa, pirinç, mısır, çavdar, darı, yulaf gibi bitkilerin tohumlarıdır.

Tahılların çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle tahıl türevleri elde edilir. Yemek hazırlamada en çok kullanılan tahıl ürünleri; bulgur, yarma, tahıllardan elde edilen çeşitli unlar, makarna ve çeşitleri, ekmek ve çeşitleri, tarhana, nişasta, simit, kahvaltılık gevrek, pasta, börek, bisküvi çeşitleri vb. ürünlerdir.

Türkler tarih boyunca sağlığa ve beslenmeye önem vermişlerdir. Sahip oldukları damak zevklerini de mutfak sanatlarıyla birleştirmişler ayrıca çok geniş coğrafyalara yayıldıkları için çeşitli kültürlerle etkileşim içine girmişlerdir. Farklı kültürlerin de etkisiyle mutfağın zengin örneklerini büyük bir ustalıkla sergilemişlerdir.

Tahıl ve türevleri, tarihten gelen çok zengin yemek çeşitliliği içerisinde coğrafi işaretli birçok yiyeceği bulunduran Türk mutfağında en çok tüketilen gıdalar arasında yer almaktadır. Tahıl ve türevleri; çorba, pilav, dolma ve sarma, et yemekleri, salata, meze, tatlılar gibi yiyeceklerin hazırlanmasında bazen ana malzeme bazen de yardımcı malzeme olarak kullanılmaktadır.

3.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Tahıllar ve Türevleri

Ülkemizde her bölgenin coğrafi özelliklerine göre tahıllar yetiştirilmekte ve özelliklerine göre tüketilmektedir. Sağlıklı beslenmek, yemek çeşitliliğini arttırmak vb. nedenlerden tahılların türevlerine de üretim ve tüketimde önem verilmektedir. Coğrafi işaret tescilli ürünlerin hepsi Türk Patent Enstitüsü sayfasında bulunmaktadır ve zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli tahıl ve türevleri Tablo 3.1'de verilmiştir.

Tablo 3.1: Coğrafi İşaret Tescilli Tahıllar ve Türevleri

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ TAHILLAR VE TÜREVLERİ			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)	Mahreç İşareti	Gaziantep
2	Antep Firiği	Menşe Adı	Gaziantep
3	Bolu Kıbrıscık Pirinci	Menşe Adı	Bolu
4	Bolu Kızılcık Tarhanası	Mahreç İşareti	Bolu
5	İpsala Pirinci	Menşe Adı	Edirne
6	Karacadağ Pirinci	Menşe Adı	Diyarbakır
7	Kastamonu Siyez Buğdayı	Menşe Adı	Kastamonu
8	Kastamonu Siyez Bulguru	Menşe Adı	Kastamonu
9	Kastamonu Siyez Unu	Mahreç İşareti	Kastamonu
10	Konuralp Pirinci	Menşe Adı	Düzce
11	Kütahya Kızılcık Tarhanası	Mahreç İşareti	Kütahya
12	Maraş Tarhanası	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
13	Mardin Bulguru	Menşe Adı	Mardin
14	Muğla Göce Tarhanası	Mahreç İşareti	Muğla
15	Tosya Pirinci	Menşe Adı	Kastamonu
16	Uşak Tarhanası	Menşe Adı	Uşak

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Coğrafi işaret tescilli tahıl ve türevlerinin çevrim içi (online) satış yapıldığı sitelerdeki ilgili sayfaları ziyaret ediniz. Satışı yapılan coğrafi işaret tescilli tahıl ve türevi ürünlerin açıklamaları ve hikâyelerini araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıfta paylaşınız.

3.1.2. Tahıllar ve Türevlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde bazen tescilli bazen de tescili olmayan tahıllar ve türevleri kullanılarak çorba, pilav, dolma ve sarma, et yemekleri, salata, meze, tatlı gibi coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlanmaktadır.

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği

Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği; asıl mesleği çobanlık olan Dedebağ ismindeki bir hayırseverin bölgeden geçen kervanlara, yoksul ve kimsesizlere kendi eliyle yapıp ikram ettiği bir yemektir. Bu sebeple günümüze kadar **"hayır yemeği"** olarak gelmiştir. Karacasu ilçesi Dedebağ Yaylası'nda her sene ağustos ayının son haftası **"Dedebağ Keşkek Hayrı"** olarak bilinen bir organizasyonda Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği yapılır.



Görsel 3.1: Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği

Dedebağ Keşkeği, uzun süre ve ustalık gerektiren bir usulle dövülerek yapılır. Keşkeğin piştiğinde macun kıvamında ve sakız gibi uzaması gerekir. Keşkek yapılırken et ve buğday homojen olarak (sulu olmayacak şekilde) özdeşleştirilir (Görsel 3.1). Genel olarak odun ateşinde ve bakır kazanlarda yapılması nedeniyle tütsülü, kendine has bir lezzeti bulunan tahıl yemeğidir. Dedebağ Keşkeği; yedi asır önceki usulle ve aynı bileşenler (malzemeler) kullanılarak yapılır, yemeğin yapımında mekanik veya elektrikli bir alet kullanılmaz. Dedebağ Keşkeği'nin üretim metodu, dövülerek yapılması ve yapımında kullanılan bileşenler ayırt edici özelliklerindendir.

SIRA SİZDE

Bazı tahıl yemeklerini hazırlamaya başlamadan önce mutlaka ön hazırlık işlemleri yapılmalıdır. Ön hazırlık işlemleri yapılmadan pişirilen bazı tahıl yemeklerinin (keşkek, tarhana, pilav vb.) kıvam, lezzet, koku, pişkinlik ve görünüş yönünden nasıl olabileceğini değerlendiriniz. Fikirlerinizi sınıfta paylaşınız.

Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı



Görsel 3.2: Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı

Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı"na dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürü içinde yer alan kebaplardandır (Görsel 3.2). Gaziantep iline özgü üretim metodu bulunan bu kebap, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan tahıl türevi içerikli yemektir. Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı'nın üretiminde zırh kıyması, simit (ince bulgur), kuru sarımsak, toz kırmızıbiber, kimyon, kuru nane (isteğe bağlı), karabiber ve çam fıstığı (isteğe bağlı) kullanılır. Kebap odun kömürlü mangal ateşinde pişirilir. Kebabın üretiminde kullanılan ince bulgur 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru'dur.

Maraş Tarhanası

Maraş Tarhanası; yapımında uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerindeki tarhanalardan ayrılmaktadır. Maraş Tarhanası yapılırken önce buğday dövmesi, su ile pişirilir. Sonra kekik isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ve yoğurt pişmiş dövme (yarma) aşına karıştırılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve içine kekik ile isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatların katılması Maraş Tarhanası'nın ayırt edici özelliklerindendir. Maraş Tarhanası; coğrafi sınırda sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü ya da plastik çığlara serilip kurutulur ve servise hazır hâle getirilir (Görsel 3.3).



Görsel 3.3: Maraş Tarhanası

Murtuğa

Murtuğa; un, yumurta, tereyağı ve tuz karışımının pişirilmesiyle elde edilen tahıl türevi içerikli yemektir (Görsel 3.4). Murtuğa, Van coğrafyasında yöre halkının savaş ortamında kıt imkânlarla ve basit malzemelerle lezzetli, doyurucu bir yiyecek oluşturma ihtiyacından doğmuştur. 2014 yılı Haziran ayında düzenlenen açık alan kahvaltı etkinliğinde 51 bin 793 kişiyle dünyanın en kalabalık sofrası olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na giren Van kahvaltısının menüsünde Murtuğa da yer almıştır. Ürünün yörede yemek olarak tüketilmesinin yanı sıra "çörek içi" olarak da kullanılması (Çörek yapımında iç malzeme olarak da kullanıldığından bu isimle anılmaktadır.) ayırt edici özelliklerindendir.



Görsel 3.4: Murtuğa

Uşak Tarhanası

Uşak Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızıbiber, soğan, domates ve nanenin karışımı ile hazırlanan hamurun en az 21 gün fermente edildikten sonra temiz bez üzerine serilip belli aralıklarla boyutu küçültülerek gölgede kurutulmasıyla yapılan, granül yapıda bir tarhana çeşididir (Görsel 3.5).

Uşak Tarhanası'nın fermantasyonu, Uşak ilinin iklim koşulları nedeniyle daha düşük sıcaklıkta ve daha uzun sürede gerçekleşir.



Görsel 3.5: Uşak Tarhanası



Görsel 3.6: Uşak Tarhanası çorbası

Uzun süreçte mayalanma sağlayan mikroorganizma çeşitliliği yükselir ve tarhananın lezzeti artar. Uşak Tarhanası'nın yapımında, diğer yörelerdeki tarhanalara nazaran yoğun biber kullanılır. Bu sayede iştah açıcı özellik kazanan Uşak Tarhanası ve Uşak Tarhanası çorbası hem bölgeye ün kazandırmış hem de bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamışdır (Görsel 3.6).

BİLGİ KUTUSU

Anadolu kültürünün önemli lezzeti olan tarhananın yapımı bölgeden bölgeye hatta yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Her yörede sıklıkla tüketilen tarhananın yörelere göre farklılaşmasının nedeni; yöresel olarak kullanılan ham maddedeki değişiklikler, yapılış yöntemlerinin değişmesi, sunum ve farklı isimler ile anılmasıdır.

Ülkemizde üretilen tarhanaya benzer ürünler başka ülkelerde de üretilmektedir. Örneğin Türkistan'da **göce**, Mısır, Suriye, Lübnan ve Ürdün'de **kishk**, Irak'ta **kushuk**, Yunanistan'da **trahanas** ve Macaristan'da **tahonya** tarhanaya benzer ürünler arasında sayılabilir.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türkiye'deki tarhana çeşitlerini, tarhanaların özelliklerini, yapılışlarını ve coğrafi işaret alıp almadıklarını araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

İskilip Dolması



Görsel 3.7: İskilip Dolması

Çorum ilinde özel günlerde hazırlanan İskilip Dolması geleneksel bir tahıl yemeğidir. İskilip Dolması'nın sunumu da yıllardan beri kendine özgü usule göre yapılmaktadır. Bu yemeğin servisi; bakırdan yapılmış, kalaylı, biraz çukurca tepsi gibi olan, lenger denilen özel dolma kabında yapılmaktadır. Lenger'e ilk önce dolma olarak adlandırılan iç pilav eklenir. Etin suyu pilav üzerine dökülerek pilav terbiye edilir. Pilavın üzerine etler yerleştirilip yemek servise hazır hâle getirilir (Görsel 3.7). İskilip Dolması'nın yanında bu yemeğin hazmını kolaylaştıracak sirkeli salata ikram edilir. Yemek sıcak olarak servis yapılır. Yemek yapılacak alanda sürekli bir buhar tahliyesi olacağından yemeğin açık alanda veya oldukça geniş bir kapalı alanda yapılması gerekmektedir. Yörede saray yemeği olarak da adlandırılan İskilip Dolması'nın yapımında kullanılan malzemeler, İskilip'te yıllarını bu işe vermiş usta aşçılar tarafından pişirilme biçimi, pişirme işlemi için kullanılan araç gereçlerin yemeğe özel olarak üretilmesi, sunum şekli ve düğün geleneklerinde yapılması gibi etkenler ayırt edici özellikleridir.

33. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SAKARYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 6-7 l süt
- 1 adet tavuk
- ½ kg aşurelik buğday (Yaklaşık 10-12 saat önce yıkanarak ıslatılmış olmalıdır.)
- 1 baş orta boy soğan
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 3/2 l su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Çay kaşığının ucu ile karabiber
- Çay kaşığının ucu ile kırmızıbiber



Görsel 3.8: Adapazarı Dartılı Keşkek

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü sütü kaynatmadan önce 1,5-3 saat arası bekletiniz. Sütün üzerinde oluşan yağlı tabakayı alarak tencerede biriktiriniz. Tencere içindeki hafif yağlı tabakayı, hafif ateşli ocakta kırmızı rengi alıncaya ve yüzeyinde gözenekler oluşuncaya kadar kaynatınız. Yağın yüzeyinde oluşan kırmızı renkli bölümü bir kap içine boşaltıp burada donmasını bekleyiniz. Yağlı bölüm üstte, tortu ise altta kalacak biçimde karışımın donmasını gözlemleyiniz (Elde edilen bu ürüne dartı denilmektedir.).
2. Bir bütün tavuğu tencerede 1,5 saat haşlayıp daha sonra ılımaya bırakınız.
3. Yaklaşık 10-12 saat önceden yıkayıp ıslattığınız ve şişmesini sağladığınız buğdayı tenceredeki tavuk suyuna ekleyiniz (Tavuk suyu az ise buğdayın üzerini örtecek kadar su ilave ediniz.).
4. Buğday pişmeye devam ederken ılık hâle gelen tavuğu kemiklerinden ayırınız.
5. Tavuğu, ince ve yarım kibrit çöpü büyüklüğünde parçalar hâlinde didikleyiniz.
6. Tavuk parçalarını hazırladıktan sonra kaynamaya devam eden buğdayın içine ekleyiniz.
7. Pişmeye devam eden malzemeyi tahta kaşıkla ezerek buğdayla eti birbirine yediriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Keşkeği, kıvamını alıp koyulaştığı zaman servis tabağına alınız. Bir tavanın içinde tereyağını kavurunuz. Yağın üzerine önceden hazırladığınız dartıyı, kırmızıbiber ve karabiberi ekleyiniz, hazırladığınız keşkeğin üzerine dökünüz. Keşkeği sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Adapazarı Dartılı Keşkek; düğün, sünnet, bayram gibi özel günlerde pişirilen ve konuklara ikram edilen yöresel tahıl yemeğidir. Ürünün ayırt edici özellikleri; tavuk eti ile yapılması ve üründe Adapazarı yöresine özgü olarak hazırlanan kızdırılmış tereyağında kırmızıbiber ve karabiber ile hazırlanan dartının kullanılmasıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

34. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BARTIN PİRİNÇLİ MANTISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BARTIN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 1 kg buğday unu
- 3 yumurta
- 10 g tuz
- 500 g ılık su

İç Harç İçin
- 500 g kıyma
- 3 kuru soğan
- 250 g pirinç
- 60 g (bir bağ) maydanoz
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 100 ml su
- 15 g tereyağı
- 20 ml sıvı yağ
- 3-5 su bardağı tavuk ya da et suyu (tepsinin büyüklüğüne göre ve mantıların üzerini örtecek kadar)
- 150 g eritilmiş tereyağı



Görsel 3.9: Bartın Pirinçli Mantısı

ÜRETİM METODU

1. Un, tuz, su ve yumurtaları karıştırarak ele yapışmayacak kıvamda hamur hazırlayınız.
2. Hamuru beş eşit parçaya ayırınız, parçaları yuvarlayınız ve hamurun üstünü örterek dinlenmeye bırakınız.
3. Tavaya sıvı yağ ve tereyağı, küp şeklinde doğranmış soğanları, 5 dakika sonra da kıyma, karabiber ve tuzu ekleyerek kavurunuz. Karışıma pirinci ve suyu ilave ediniz. Karışımı suyunu çekinceye kadar pişiriniz. İnce doğranmış maydanozları da ekleyip iç harcı kenara alınız.
4. Dinlenen beş adet hamuru börek hamuru inceliğinde açıp 3-4 cm genişliğinde kare olarak kesiniz.
5. Hamurların ortalarına iç harçtan birer tatlı kaşığı koyup hamurlara bohça şekli veriniz.
6. Bohça şeklindeki hamurları ters çevirerek yağlanmış tepsiye diziniz ve ocak üzerinde altüst döndürerek kızartınız. Mantılar kızarınca üzerine sıcak olarak tavuk veya et suyu dökünüz.
7. Tepsinin üzerini kapatarak mantılar suyunu çekinceye kadar pişiriniz (Mantıların dış yüzeyleri çok yumuşak olmamalı, biraz sert kalmalıdır.).

SERVİS ŞEKLİ: Pişen mantıların üzerine eritilmiş tereyağı dökünüz. Mantıları tabakta porsiyonladıktan sonra tercihe göre sade, tavuk parçalarıyla ya da yoğurtlu olarak servis yapınız.

NOT: Bartın Pirinçli Mantısı, yöre adı ile özdeşleşerek ün bağı kazanan pirinçli yöresel mantıdır. Bartın Pirinçli Mantısı'nın farklı servis şekilleri için coğrafi işaret tescil belgesini inceleyiniz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

35. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP / ANTEP FİRİK PİLAVI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 2 su bardağı Antep Firiği
- 1 su bardağı pilavlık Antep Bulguru
- Tuz (Miktarı tercihe bağlıdır.)
- 10-15 g karabiber
- 3-4 yemek kaşığı sadeyağ / tereyağı / zeytinyağı
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut (İsteğe bağlıdır.)
- 1 adet kırmızıbiber (İsteğe ve mevsimine bağlıdır.)
- 3 su bardağı sıcak su + 2 bardak sıcak su
- 100 g haşlanmış parça et (İsteğe bağlıdır.)



Görsel 3.10: Gaziantep / Antep Firik Pilavı

ÜRETİM METODU

1. Tencereye 3 su bardağı sıcak su koyunuz.
2. Suyun üzerine önceden ayıklanmış ve yıkanarak suyu süzülmüş firiği ekleyiniz, 10-15 dakika kaynatınız.
3. Yıkanıp suyu süzülmüş bulguru kaynaması devam eden firiğe ekleyip karıştırınız.
4. Karışımın üzerini iki parmak geçecek kadar (2 bardak) sıcak suyu karışıma ekleyiniz. Bu aşamada isteğe göre haşlanmış nohut ve iri doğranmış kırmızıbiberi de karışıma ekleyiniz.
5. Tencerenin içine tuz ekleyerek kapağını kapatınız ve pilavı kıvama gelene kadar kısık ateşte 15-20 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Ayrı bir tavada yağı eritiniz ve pilavın üzerine gezdirerek dökünüz. Daha sonra karabiber serpip pilavı karıştırınız. Pilavı 10 dakika dinlendirdikten sonra isteğe göre üzerine haşlanmış parça et kapatarak servis yapınız.

NOT: Bu pilavın üretiminde Gaziantep ilinde üretilen ve coğrafi işaret tescili alan Antep Firiği ile Antep Bulguru kullanılır. Antep Firik Pilavı "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı"na kabul edilmiş olan Gaziantep ili mutfağının en çok bilinen tahıl türevli yemeklerindendir. Gaziantep / Antep Firik Pilavı etli ya da etsiz olarak 2 farklı üretim metodunda hazırlanmaktadır. Yukarıda etsiz Gaziantep / Antep Firik Pilavı'nın reçetesi verilmiştir, etli reçetesi için coğrafi işaret tescil belgesini inceleyiniz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

36. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KÂHTA BULGUR PİLAVI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ADIYAMAN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı iri taneli pilavlık bulgur (Tercihen Adıyaman ilinde yetiştirilen olmalıdır.)
- 1 adet bütün tavuk (Tercihen Adıyaman ilinde yetiştirilen olmalıdır.)
- 1 baş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yeterince tuz



Görsel 3.11: Kâhta Bulgur Pilavı

ÜRETİM METODU

1. Tavuğu yıkayınız, temizledikten sonra tencereye koyunuz.
2. Üzerine yeterince tuz ve su ilave ettiğiniz tavuğu haşlamaya bırakınız, haşlanınca tencereden alınız.
3. Tavuğun tencerede kalan suyundan 1 çay bardağı kadar (ezilmiş / tuzlanmış sarımsakla tirit yapmak için) ayırınız.
4. Beş su bardağı tavuk suyuna iri taneli pilavlık bulguru ekleyerek pişiriniz.
5. Tavuk etlerini didikleyiniz.
6. Bir tavada tereyağını eritip tavuk etlerini bir süre bu yağda kavurunuz.

SERVİS ŞEKLİ: Hazırladığınız sarımsaklı tavuk suyunu pişen pilavın üzerine gezdirerek dökünüz. Daha sonra, kavurduğunuz tavuk etlerini pilavın üzerine dizip pilavı servis yapınız.

NOT: Günümüzde bu pilavın üretimi daha çok bayram, düğün vb. özel günlerde ayrıca bazı gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde yapılır.

Kâhta Bulgur Pilavı'nın hazırlanmasında tavuk eti, iri taneli pilavlık bulgur, sarımsak ve karabiber kullanılması; uygulanan üretim metodu ile pilavın kendine has sarı rengi, tat ve kokusu tahıl türevli bu yemeğin en karakteristik özelliklerindendir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

37. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	RİZE MUHLAMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	RİZE İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 200 g tereyağı
- 150 g mısır unu
- 200 g az yağlı kolot peyniri
- 5 g tuz
- 240 ml su



Görsel 3.12: Rize Muhlaması

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü tereyağı, mısır unu ve tuzu bakır sahanda tahta kaşıkla kavurunuz.
2. Karışımda istenen esmerliği elde edince kenarlardan ortaya doğru, kaynamış su ilave ediniz.
3. Homojen bir karışım elde edinceye kadar malzemeleri karıştırınız, ocağın ısısını kısınız.
4. Muhallebi kıvamına ulaşan karışımı ince ince aralayınız. Önceden hazırladığınız kolot peynirini karışımın üzerine diziniz.
5. Peynirleri karıştırmadan kaşıkla hafifçe içe doğru bastırınız.
6. Peynirleri yerleştirdikten sonra kısık olan ocağın ısısını tam açınız.
7. Muhlamayı 10-15 saniye kadar pişmeye bırakınız ve ocağın üzerinden alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Rize Muhlaması'nı, pişirmiş olduğunuz bakır sahanda ve sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Karadeniz yöresinin sahip olduğu pek çok kültürel değerden biri de yöre mutfağının vazgeçilmez temel gıdası olarak kabul edilen mısırdır. Mısırın; yöredeki yemeklerin temel malzemesi olarak közlemesi, haşlaması ve ekmeği yapılır. Çorbalarda, yemeklerde ve tatlılarda katkı malzemesi olarak da kullanılır. Rize Muhlaması, yörenin kahvaltı ve düğün yemekleri arasında yer alır. İçinde bulundurduğu mısır unu özelliği ile uzun yıllardır üretilen tahıl türevli yöresel bir yemektir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

38. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA YUMURTALI KÖFTE
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500 g köftelik bulgur (Tr. Durum)
- 230 g Şanlıurfa Biberi (isot)
- 80 g domates salçası
- 1 adet kuru soğan (100 g)
- 1 g karabiber
- 2 g tarçın
- 8 g tuz
- 1 demet maydanoz
- 150 g yeşil soğan
- 100 g sadeyağ
- 4-6 adet yumurta
- 2 g tuz
- 10 adet açık ekmek (lavaş) ya da yufka ekmek (sac ekmeği)



Görsel 3.13: Urfa Yumurtalı Köfte

ÜRETİM METODU

1. Doğradığınız kuru soğan, salça, Şanlıurfa Biberi, tuz, karabiber, tarçın ve suyu köfte yoğurmak için özel yapılmış kalaylı bakır leğene ekleyip macun hâline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğurunuz.
2. Yoğurduğunuz karışıma köftelik bulguru yavaş yavaş ekleyiniz. Karışımı başka bir malzeme ve su eklemeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika yoğurmaya devam ediniz.
3. Yoğurma süresinin bitmesine yaklaşık 5 dakika kala yağda yumurtanın hazırlığına başlayınız.
4. Karıştırma kabına kırdığınız yumurtaları tuz ile iyice çırpınız.
5. Yeterince ısınan (kısık ateşte köpürtülen) sadeyağa hazırlanan yumurtaları ilave edip iki tarafı kızarıncaya kadar pişiriniz.
6. Yoğurma işlemini tamamladığınız köfteyi biraz suyla yumuşatıp köfteye yeşillik (ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz) ekleyerek karıştırınız.
7. Yağda pişen yumurtaları yağı ile birlikte sıcak olarak fazla ezmeden köfteye azar azar ilave edip köfteyle karışmasını sağlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Köfteyi tabaklara topak şeklinde koyunuz. Köftenin yanında içecek olarak genelde ayran tercih ediniz. Urfa Yumurtalı Köftesi'ni bolca taze yeşillik [mevsimine göre has (marul), nane, hardal, tere, pirpirim (yabani semizotu), kuzukulağı, turp, salatalık, domates, lahana, asma yaprağı vb.], açık ekmek (lavaş) ya da yufka ekmek (sac ekmeği] ile servis yapınız.

NOT: Şanlıurfa yöresinde çiğ köfte, yumurtalı köfte, mercimekli köfte, frenkli (domatesli) köfte, yağlı köfte gibi köfte çeşitleri bulunmaktadır. Yörede sonbahar ve kış aylarında genellikle çiğ köfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında ise yumurtalı köfte tercih edilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

39. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA ZERDESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 tutam haspir çiçeği
- 4-5 su bardağı su
- 1 kahve fincanı gül suyu veya 1 damla gül yağı (isteğe bağlı)



Görsel 3.14: Urfa Zerdesi

ÜRETİM METODU

1. Tencereye pirincin özelliğine göre su koyup kaynatınız.
2. Yıkanmış pirinci tencereye ilave ederek pişiriniz.
3. Pirinç pişince şekeri ekleyiniz ve pirinci kısık ateşte yaklaşık 10 dakika daha pişiriniz.
4. Ayrı bir kapta haspir çiçeğini yaklaşık 1 bardak sıcak suda eritiniz veya kaynatınız (Bitki rengini suya verince su süzülüp tencereye eklenmelidir.).

SERVİS ŞEKLİ: Orta yoğunlukta kıvam alan zerdeye isteğe bağlı olarak gül suyu veya gül yağı ilave ediniz. Zerdeyi sunum kaplarına alınız ve soğuduktan sonra servis yapınız.

NOT: Urfa Şer'iyye sicillerindeki vakıflarla ilgili kayıtlardan 204, 205, 218 ve 225 no'lu Şer'iyye sicillerinde 1845-1899 yılları arasında Urfa'da tesis edilen vakıflar üzerinde durulmakta ve Urfa Zerdesi'nin yapılan ikramların arasında yer aldığı belirtilmektedir.

Urfa Zerdesi; özellikle düğün, nişan, sünnet, hac yemeği vb. özel günlerde ve bayramlarda sunulan; vazgeçilmez, yöresel tahıl içerikli tatlı çeşididir. Zerdenin üretim metodunda özellikle renk ve aroma vermesi amacı ile yörede yetişen haspir çiçeği (çiçek taç yaprakları) kullanılmaktadır. Urfa Zerdesi, bu sebeple benzer tatlılardan farklıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

40. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	YUFKALI KONURALP PİLAVI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	DÜZCE İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 8 su bardağı Konuralp Pirinci
- 1 kg kemik (6 su bardağı kemik suyu için)
- 1 kg dana kuşbaşı et (Önceden haşlanıp didiklenmelidir.)
- ½ kg nohut (Önceden haşlanmalıdır.)
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı salamura tuz
- 6 su bardağı su
- Ev işi yufka veya ince lavaş



Görsel 3.15: Yufkalı Konuralp Pilavı

ÜRETİM METODU

ÖN HAZIRLIK

Kemikleri tencereye koyunuz (Kemikler bir gece önceden iyice yıkanıp soğuk suda bekletilir.). Kemikleri üstünü kapatacak miktarda suyla birlikte iliği çıkıncaya kadar kaynatınız (Kaynatma işlemi düdüklü tencerede 1-1,5 saat, normal tencerede 3-4 saat sürer.). Kaynattığınız kemiklerin suyunu tortularından arındırmak üzere bir kabın içine süzünüz.

PİLAVIN HAZIRLANMASI

1. Pirinci salamura tuzla birlikte ılık suda 1-2 saat bekletiniz. Pirinçleri kırmamak için süzgeçte el değdirmeden soğuk suyla durulayınız.
2. Süzülmüş kemik suyunun üzerine 6 su bardağı su ilave edip kaynatınız.
3. Kaynayan suya önceden haşlanmış nohut, haşlanıp didiklenmiş kuşbaşı et, tuz ve karabiberi ekleyerek karışımı kaynatınız.
4. Islatılan pirinçleri karışıma ilave ediniz, kısık ateşte 10-15 dakika suyunu çekinceye kadar pişiriniz.
5. Ateşten aldığınız pilavı bir oklava yardımıyla içten dışa doğru yavaşça karıştırınız, 30 dakika demlenmeye bırakınız (Pilav tenceresini bir sofra bezine sararak pilavı demlendiriniz.).

SERVİS ŞEKLİ: Ev işi yufka veya ince lavaşı ılık suda ıslatınız ve sofra bezine sararak servise kadar yumuşak kalmasını sağlayınız. Demlenen pilavı bir tepsiye aktarınız, pilavın üstüne yufka veya ince lavaş serip servis yapınız.

NOT: Yufkalı Konuralp Pilavı, coğrafi işaret olarak 438 sayı ile tescilli Konuralp Pirinci kullanılarak üretilir. Geçmişi Osmanlı dönemine dayanan, özellikle düğün, kandil gibi özel günlerde misafirlere ikram edilen, tahıl içerikli yöresel pilavdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

3.2. YAĞLI TOHUMLARDAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLERİ HAZIRLAMA

Yağlı tohumlar besin çeşitliliğinin ve sağlığın korunması bakımından beslenmede önemli yer tutar. Bu grupta yer alan yiyeceklerin ortak özellikleri B grubu, E vitaminleri, yağ ve protein yönünden zengin olmalarıdır. Ayrıca bu yiyecekler fosfor ve magnezyum içermektedir. Yağlı tohumlar standart porsiyon miktar aşımı yapılmadan tüketildiğinde sağlık açısından destekleyicidir.

Yağlı tohumlar; fındık, fıstık, ceviz, badem içi, ayçiçeği ve kabak çekirdeği (kuru yemiş içeriğinde tüketilmeyen), susam, haşhaş, çörek otu, zeytin vb. yiyeceklerdir. Ayrıca bu besinlerden bazıları işlenerek bitkisel yağlar, ezmeler, tahin, tahin helvası gibi türevleri elde edilmektedir.

Yağlı tohumlar ve türevleri vücuda enerji vermelerinin yanında yiyecek hazırlamada lezzet verici ve çerez olarak da kullanılmaktadır. Yağlı tohumlar ve türevlerinin çorba, kızartma, et yemekleri, salata, zeytinyağlılar, meze, sos, çörek, ekmek, tatlı gibi yiyeceklerin hazırlanmasında ana malzeme değil daha çok yardımcı malzeme olarak kullanıldığı görülmektedir.

3.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yağlı Tohumlar ve Türevleri

Ülkemizde her bölgenin coğrafi özelliklerine göre yağlı tohumlar yetiştirilmekte ve bu tohumlar özelliklerine göre tüketilmektedir. Sağlıklı beslenmek, yemek çeşitliliğini arttırmak gibi nedenlerden yağlı tohum ve türevlerine üretim ve tüketimde önem verilmektedir. Coğrafi işaret tescilli ürünlerin hepsi Türk Patent Enstitüsü sayfasında bulunmaktadır ve zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de listeye eklenmektedir.

2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli yağlı tohum ve türevleri Tablo 3.2'de verilmiştir. Bazı yağlı tohumlar kuru yemiş öğrenme biriminde listelenmiş ve açıklanmıştır.

Tablo 3.2: Coğrafi İşaret Tescilli Yağlı Tohumlar ve Türevleri

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YAĞLI TOHUMLAR VE TÜREVLERİ			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Akhisar Domat Zeytini	Menşe Adı	Manisa
2	Akhisar Uslu Zeytini	Menşe Adı	Manisa
3	Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	Menşe Adı	Antalya
4	Aydın Memecik Zeytini	Menşe Adı	Aydın
5	Aydın Memecik Zeytinyağı	Menşe Adı	Aydın
6	Aydın Yamalak Sarısı Zeytini	Menşe Adı	Aydın
7	Ayvalık Zeytinyağı	Menşe Adı	Balıkesir
8	Bozkır Tahini	Mahreç İşareti	Konya
9	Burhaniye Zeytinyağı	Menşe Adı	Balıkesir
10	Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	Menşe Adı	Balıkesir
11	Edremit Zeytinyağı	Menşe Adı	Balıkesir
12	Fethiye Tahini	Mahreç İşareti	Muğla

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
13	Gemlik Zeytini	Menşe Adı	Bursa
14	Geyikli Zeytinyağı	Menşe Adı	Çanakkale
15	Güney Ege Zeytinyağları	Menşe Adı	İzmir
16	Kuzey Ege Zeytinyağları	Mahreç İşareti	İzmir
17	Manavgat Altın Susamı	Menşe Adı	Antalya
18	Milas Yağlı Zeytini	Menşe Adı	Muğla
19	Milas Zeytinyağı	Menşe Adı	Muğla
20	Mut Zeytinyağı	Menşe Adı	Mersin
21	Nizip Zeytinyağı	Mahreç İşareti	Gaziantep
22	Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	Menşe Adı	İzmir
23	Tarsus Sarıulak Zeytinyağı	Menşe Adı	Mersin
24	Tarsus Sarıulak Zeytini	Menşe Adı	Mersin

3.2.2. Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde bazen tescilli, bazen de tescili olmayan yağlı tohumlar ve türevleri kullanılarak çorba, kızartma, et yemekleri, salata, zeytinyağlılar, meze, sos, çörek, ekmek, tatlı gibi coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlanmaktadır.



Görsel 3.16: Antep Köy Kahkesi

Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)

Antep Köy Kahkesi; Gaziantep'te özellikle Ramazan Bayramlarında yapılan, mayana (rezene), çörek otu, tarçın, susam gibi yağlı tohumlar ve baharatlar içeren özel bir kurabiyedir (Görsel 3.16). Antep Köy Kahkesi'nin tazeliğini korumasındaki en önemli faktör, mayalama işleminin diğer kurabiyelerden farklı olmasıdır. Nohut mayası ile yapılan Antep Köy Kahkesi, ağızda dağılabilir bir yapıda olan ve dayanma süresini 3-4 ay koruyan bir üründür. Antep Kahkesi'nin hem tuzlu hem de tatlı çeşitleri yapılmaktadır. Tescile konu olan Antep Köy Kahkesi tatlı bir kahke çeşididir ayrıca kullanılan yağlı tohumlar, baharatlar ve kahkenin şekli ayırt edici özellikleridir.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Çevrenizde yağlı tohumlar ve türevlerinden hazırlanan ürünlerin üretimini yapan bir işletmeyi ziyaret ediniz. Yapılan ürünlerin üretim aşamaları hakkında bilgi alınız ve üretim aşamalarını sesli, görüntülü kaydederek ya da fotoğraflayarak sınıfta arkadaşlarınıza sunum yapınız.

Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili

Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili; yumuşak bir yapıda olup üretiminde haşhaş, kayısı çekirdeği, iç fındığı, iç cevizi, susam gibi yağlı tohum ve türevlerini içeren bir tatlı türüdür. Yöre halkı ürünü **bastık** olarak da ifade eder. Dut pestilinin üretiminde kullanılacak yaş dutlar temizlenip yıkanır. Dutun ezilip suyunun çıkması sağlanır. Süzülen dut suyu kazanda kaynatılarak şıra elde edilir. Elde edilen dut şırasının bir kısmına bir miktar un ve nişasta katılıp çırpılır. Geriye kalan un ve nişasta ayrı bir yerde süt ve su ile çırpılır. Daha sonra bu iki karışım kaynama kazanına konur ve pişmeye bırakılır. Pişen bu karışıma **bulamaç (herle)** ismi verilir. Herleye bir miktar haşhaş ilave edilir ve herle serime hazır hâle gelir. Bu aşamadan sonra demir ızgaraların üzerine temiz, tüy veya herhangi bir maddenin geçişine izin vermeyen bezler serilir. Bulamaç, bezlerin üzerine eşit şekilde yayılır. Serilen bulamacın kalınlığı 0,5 mm-2,0 mm arasında olmalıdır. Serilen bulamacın üstüne haşhaş, ceviz içi, fındık içi, kayısı çekirdeği, susam serpilir ve bulamaç hijyenik ortamda kurumaya bırakılır (Görsel 3.17).



Görsel 3.17: Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili

Kadınhanı Tahinli Pidesi

Kadınhanı Tahinli Pidesi; bir porsiyonu yaklaşık 730 g, kalınlığı 10-15 mm ve çapı 35-40 cm olan; un, tahin, kaymak ve tereyağı ana maddeleri ile oluşturulan, yağlı tohum türevi içeren bir pide çeşididir (Görsel 3.18). Fırında pişirildikten sonra isteğe bağlı olarak ılık, soğuk ve şerbetsiz veya üzerine şerbet dökülerek tüketilebilir.

Kadınhanı Tahinli Pidesi'nin diğer pidelerden farkı; hamurun yoğrulması sırasında uygulanan katlama tekniği ile tahin, kaymak, tereyağının hamurla tamamen bütünleşmesi ve pide hamurunun esneklik kazanmasını sağlayan kalitede un kullanılmasıdır. Kadınhanı Tahinli Pidesi'nin yöreye özgü geleneksel yoğurma tekniği ve volkanik fırın taşları ile kaplı kömür ateşli fırınlarda pişirilmesi en önemli ayırt edici özellikleridir.



Görsel 3.18: Kadınhanı Tahinli Pidesi

BİLGİ KUTUSU

Coğrafi işaret tescilli Bozkır Tahini, sadece su ile ıslatılan susam tohumlarının kabukları ayrıldıktan sonra ardıç odunu ateşinde kavrulup taş değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilir. Açık-koyu kehribar rengindedir ve ardıç odunu ateşinde kavrulması nedeniyle tütsü aromalıdır. Bozkır Tahini, kepekli ve kepeksiz olmak üzere iki çeşittir. Kepeksiz Bozkır Tahini üretimi için susamın kabuklarının tamamı alınırken kepekli Bozkır Tahini üretimi için de en az %50'si alınır. Kepekli tahinin kıvamı daha yoğun, kekremsi tadı daha baskındır.

Kütahya Bitli Helva



Görsel 3.19: Kütahya Bitli Helva

Kütahya Bitli Helva; şeker, su ve limon tuzunun kaynatılıp çırpılması, karışımın bakır kazanlarda kaynatılması, kaynayan karışıma çöven suyunun eklenerek çırpılması, elde edilen yoğun kıvamlı karışımın susamların üzerine dökülmesi ve incecik açılarak susama bulanması sonucu elde edilen, yağlı tohum içeren bir tatlı helva çeşididir (Görsel 3.19).

Kütahya'da yıllardan beri üretimi yapılan ve yöreyle ün bağı bulunan Kütahya Bitli Helva, özellikle Ramazan ayında çokça tüketilen bir helvadır. Ürünün yapısı, lezzeti, yapımının ustalık gerektirmesi ve yapımında bakır kazanların kullanılması kendine özgü özellikleridir. Beyaz renkte olan bu helvanın ara katları ve üzeri bol miktarda beyaz susamla bulandığı için birbirine yapışmaz ve her katı çıtır hâle gelir. Katlanan helvalar 1 saat soğumaya bırakılır ve soğuduktan sonra ambalaj poşetlerinin içeresine alınır. Poşetlerin ağzı bağlanmadan içinde 1 saat soğumaya bırakıldıktan sonra poşetlerin ağzı bağlanır ve 18 °C sıcaklıkta, ışık almayan ve kuru ortamda saklanır. Ürünler, bu şekilde saklandığında tazeliğini ve çıtırlığını 3 ila 6 ay korur.

Kütahya Bitli Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer almadığında işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

BİLGİ KUTUSU

Zeytin; zeytin ağacının bahar ayı sonlarına doğru yaprakları arasında açan çiçeklerin meyveye durması sonucunda önce yeşil, olgunlaştıktan sonra mor ya da siyahımsı renk alan, sert çekirdekli meyvesidir. **Zeytinyağı**; zeytini geleneksel işlikler ya da modern yağhanelerde ezme, sıkma, ayrıştırma yöntemleriyle elde edilen ve Anadolu'da çok yönlü kullanımıyla geçmişten günümüze kadar gelen bitkisel bir yağdır. Zeytin ve zeytinyağı; yemeklerin yanına yapılan salata ve piyazlarda, kahvaltıda, azıkta, Ramazan sofraları başta olmak üzere beslenme kültürünü ilgilendiren pek çok yerde kullanılır. Dolayısıyla zeytin; ağacı, yaprakları, meyvesi ve çekirdeği ile değerlendirilerek çeşitli ürünler elde etme fırsatı vermektedir.

Paşa Helvası

Paşa Helvası; Kütahya iline özgü, geçmişi Osmanlı dönemine dayanan, ana maddesinde tahin olup üzeri susam ile kaplı, yağlı tohum ve türevlerini içeren geleneksel bir tatlı türüdür (Görsel 3.20). Paşa Helvası küçük küpler şeklinde, sert ancak dişe yapışmayan yapıdadır.



Görsel 3.20: Paşa Helvası

Paşa Helvası'nın Kütahya'da helvacılar tarafından 1898 yılında dönemin Osmanlı Valisi Fuat Paşa için yapıldığı rivayet edilir. Paşa'ya özel, daha önce hiç yapılmamış bir helva yapmak isteyen dönemin helva ustası; ana maddesi tahin ve susam olan özel bir helva üretmiş ve bu helvayı Fuat Paşa'ya sunmuştur. Helva, Paşa'nın beğenmesi üzerine "Paşa Helvası" olarak adlandırılmıştır. Paşa Helvası özellikle Ramazan aylarında tüketilir. Üretiminde bakır kazanların kullanılması, Paşa Helvası'nın kendine has tat ve özellikte olmasını sağlar.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Coğrafi işaret tescilli, ayırt edici özelliği ve hikâyesi olan Türk yağlı tohum ve türevi içerikli yemekleri araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Samsun Simidi

Samsun Simidi; mayası az ve mayalanma süresi kısa, hamuru yarı sert olup pekmez (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi) ile karıştırılarak yapılan ve her tarafı bol miktarda (100 kg undan üretilen simide 20 kg susam) susam ile kaplı yağlı tohum içeren bir simit türüdür (Görsel 3.21).

Samsun Simidi'nin üretiminde sert ve sıkı bir hamur hazırlanır, hamur 15-20 dakika gibi kısa bir sürede mayalandırılır. Yoğurma işleminden sonraki tüm işlemler 1,5-2 saat içerisinde bitirilir. Rulo şekli verilen hamurlar, parmak şeklinde fitil yapılıp el yardımı ile halka şeklinde birleştirilerek yuvarlak hâle getirilir. Kaynayan pekmezli kazanda hamurlar haşlanır. Haşlanan hamurlar kazandan alınıp susam bulunan tezgâhta iyice susama bulanır ve simitlerin şekli kontrol edilir. Susamlanan simitler, taş fırında 270 °C'de 6 dakika pişirilerek servise hazır hâle getirilir.



Görsel 3.21: Samsun Simidi

41. UYGULAMA

SÜRE: 5 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AFYON BÜKMESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ
COĞRAFİ SINIR	AFYON İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 500 ml su
- 16 g tuz

Haşhaşlı İç Harç İçin
- 100 g sarı haşhaş ezmesi
- 90 ml ayçiçeği yağı
- 30 g içyağı (Düşük sıcaklıkta eritilerek kullanılır.)

Mercimekli Harç İçin
- 200 g mercimek
- 1 kuru soğan
- Yağ
- Tuz
- Karabiber



Görsel 3.22: Afyon Bükmesi

ÜRETİM METODU

1. Un, su ve tuzu karıştırıp hamur yoğurunuz. Hamuru oda sıcaklığında 15 dakika dinlenmeye bırakınız.
2. Sarı haşhaş ezmesini derin bir kap içerisine koyup üzerine ayçiçeği yağı ve eritilmiş içyağı ilave ediniz. Karışımı, homojen bir kıvam alana kadar karıştırınız.
3. Kuru soğanı doğradıktan sonra yağ ile soteleyiniz. Haşlanıp süzülen mercimeği, sotelenmiş kuru soğan, tuz ve karabiber ile karıştırıp soğumaya bırakınız.
4. Dinlenen hamurları, iki eşit beze hâline getiriniz. Birinci yufka bezesini ince yufka hâlinde açıp yufkanın tüm yüzeyini sarı haşhaş ezmeli harçla kaplayınız.
5. Yufkayı üst ve alt bölümü ortada birleşecek şekilde katlayınız. Yufkayı hafifçe çekerek inceltiniz.
6. Yufkanın üzerine sarı haşhaş ezmeli harç sürüp yan kenarlarını üst üste gelecek şekilde katlayınız.
7. Kare bohça formunu alan yüzeye ezmeli harç sürüp yufkayı buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.
8. İkinci yufkayı da açıp yufkanın üzerine ezmeli harç sürünüz. Dinlenen hamur kitlesini yufkanın tam ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz. Bu yufkayı da birinci yufkada olduğu gibi katlayınız. Her katlamada ezmeli harcı tüm yüzeye sürünüz ve yufkayı buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.
9. Dinlenen hamuru açınız ve hamura mercimekli iç harçtan bir yemek kaşığı kadar koyunuz. Hamurun alt ve üst kenarlarını üst üste gelecek şekilde kapatınız. Kenarları hafifçe bastırınız. Bükmeleri 2 cm aralıklarla tepsiye diziniz. Artan haşhaşlı harcı tüm bükme yüzeyini kaplayacak şekilde sürünüz.
10. Afyon Bükmesi'ni taş fırında 180-200 °C, normal fırında ise 200-230 °C sıcaklıkta pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Afyon Bükmesi kızarınca fırından çıkarınız, 1 saat kadar dinlendirip servis yapınız.

NOT: Afyon Bükmesi; doğum, düğün vb. etkinliklerde ikram edilen, yağlı tohum ve türevi içeren yöresel ürünlerdendir. Mercimekli, peynirli, patatesli veya ıspanaklı olarak da üretilir. Afyon Bükmesi'nin diğer reçeteleri için coğrafi işaret tescil belgesini inceleyiniz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

42. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AKSARAY TAHİNLİSİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AKSARAY İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin

- 440 g özel amaçlı buğday unu
- 110 g kepekli buğday unu
- 200 ml su
- 20 g beyaz toz şeker
- 10 g tuz
- 20 g kuru maya
- 200 ml tereyağı veya zeytinyağı
- 50 ml tahin
- 200 ml süt

Tahinli İç Harç İçin

- 200 ml tahin
- 100 ml zeytinyağı
- 20 g tereyağı



Görsel 3.23: Aksaray Tahinlisi

ÜRETİM METODU

1. Kuru mayayı yarım su bardağı suyun içine dökünüz ve karıştırınız.
2. Unun ortasını açıp süt, su, tahin, toz şeker, yağ ve sulu mayayı ilave ederek iyice yoğurunuz. Ele yapışmayan bir hamur elde ettiğinizde hamurun üzerini örterek ılık bir yerde 30-40 dakika mayalanmaya bırakınız. Hamuru 6 eşit bezeye bölüp un serpilmiş bir tepsiye diziniz ve hamurun üzerini örtünüz.
3. İlk bezeyi oklavayla mantı yufkası kalınlığında açınız. Önceden hazırladığınız tahin ve yağ karışımından oluşan içi yufkanın üzerine yayınız. Yufkayı bir ucundan sararak rulo şeklinde yuvarlayınız.
4. Diğer bezeleri de aynı şekilde açınız ve rulo şekline getirerek yan yana diziniz.
5. 10-15 dakika mayalanan rulo yufkaları teker teker, bir ucundan helezon şeklinde sarınız.
6. Yuvarlanmış yufkaları üstlerine bastırarak yağlanmış tepsiye diziniz. Pidelerin üzerine tahinli yağ karışımı sürüp önceden odun ateşinde ısıtılan taş fırında 190-200 °C'de pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Aksaray Tahinlisi'nin üstü kızarınca pişirme işlemini tamamlayıp servise hazır hâle getiriniz. Ürünü, isteğe bağlı olarak sıcakken üzerine beyaz toz şeker serperek servis yapınız.

NOT: Aksaray Tahinlisi, Aksaray ilinin mutfak kültüründe yer alır ve geçmişi eskiye dayanır. Tok tutması nedeniyle özellikle Ramazan ayında ve sahurda tercih edilen, yağlı tohum türevi içeren yöresel ürünlerdendir. Aksaray Tahinlisi'nin hamurunun yapılması, yufkalarının açılması ve kendine özgü şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir, bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

43. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BİLECİK PAZARYERİ HELVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BİLECİK İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 450 g tahin
- 430 g şeker
- 120 g su



Görsel 3.24: Bilecik Pazaryeri Helvası

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü su ve şekeri kaynatınız (Burada en önemli işlem aşamalarından biri olan şeker kaynatma, helvanın kalitesini tamamen etkilemektedir.).
2. Karışımı yoğunlaştırarak ağdalı bir yapıya getirmek için iyice karıştırınız.
3. Karışımın kaynama derecesi çok önemli olduğu için uygulanan ısının ortalama 117-118 °C'de olmasına dikkat ediniz (Şeker, bu sıcaklıkta suyunu tamamen salmış; su da istenildiği seviyede uçurulmuş olur.).
4. Kaynamış şekeri pişirme kazanına kısa süreli alınız. Daha sonra şekerin içine tahin ilave ediniz.
5. Bu ilaveler yapılırken bir yandan da helvayı karıştırmaya devam ediniz.
6. Helvayı, kıvamına gelince dinlendirme tavalarına alınız (Ürünün hızlı soğumaması için bu işlemin hızlı yapılması gerekir. Ardından ürünün soğuması ve dinlenmesi sağlanır. Bu işlem yaklaşık 14-16 saati bulur.).

SERVİS ŞEKLİ: Helvayı dinlendirdikten sonra istediğiniz şekil ve porsiyonda servis yapınız.

NOT: Bilecik Pazaryeri Helvası pürüzsüz ve homojen yapıdadır. Sadece tahin ve şeker ile yapılan bu helva, kaynatma-karıştırma gibi işlemler sırasında ustanın müdahaleleriyle özel bir tatlıya dönüşür. Bilecik Pazaryeri Helvası'nın ayırt edici özelliği; en kaliteli susamların özel taş değirmenlerde ezilmesiyle hazırlanan tahin ve beyaz şekerden üretilen, yağlı tohum türevi içeren geleneksel bir tatlı olmasıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

44. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BOZYAZI KAVUTU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MERSİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 500 g yer fıstığı
- 250 g keçiboynuzu
- 125 g susam
- 125 g akdarı



Görsel 3.25: Bozyazı Kavutu

ÜRETİM METODU

1. Keçiboynuzunu macun kıvamına gelinceye kadar dövünüz (dibek, havan veya mikser).
2. Dövülmüş keçiboynuzunun içine akdarı ve yer fıstığını ekleyip karışımı dövmeye devam ediniz.
3. Karışımın içine susam ekleyip karışımı helva hâline gelinceye kadar dövünüz.

SERVİS ŞEKLİ: Bozyazı Kavutu'nu isteğe göre şekil vererek servis yapınız.

NOT: Bozyazı Kavutu; keçiboynuzu, susam, yer fıstığı ve akdarının dövülmesiyle hazırlanan, çoban helvası olarak da adlandırılan geleneksel yörük yiyeceğidir. İçeriğindeki maddeler pişirilmeden hazırlanır. Kahverengi renkli, helva görünümlü, yer fıstığı ve susamdan dolayı çikolatalı tahini andıran bir kokuya sahip, ağızda dağılan ve bozulmayan, yağlı tohum türevi içeren yiyecektir.

Geleneksel üretim metodunda Bozyazı Kavutu; yörede yetişen keçiboynuzu, yer fıstığı, susam ve akdarının dibekte dövülerek helva kıvamına getirilmesiyle yapılır. Dibek taşı (ay taşı) sert bir kayanın içi oyularak oluşturulur. Kayanın içindeki oyuğa koyulan malzemenin, solgu denilen katran ve ladin ağacından yapılmış büyük tokmaklarla dövülüp parçalanarak özü çıkarılır.

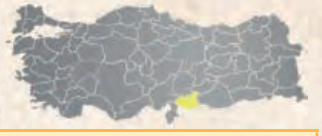
Endüstriyel üretim metodunda Bozyazı Kavutu bileşenleri üretime girmeden önce nem oranları nemölçer ile ölçülür. Bileşenler istenen nem oranlarına getirilmek için fırınlarda kurutulur. Daha sonra öğütme işlemine geçilir. Üretilecek miktar az ise mikserle çok ise değirmen kullanılarak inceltme işlemi yapılır. Yoğurma kazanına alınan bu karışıma susam eklenir, karışım helva kıvamına gelene kadar 45 dakika kadar yoğrulur ve ürünün üretimi tamamlanır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

45. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP YEŞİL ZEYTİN BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 1 kg un
- 750 ml su
- 8 g tuz
- 40 g yaş maya

Bulamaç İçin
- 5 g yaş maya
- 10 g su
- 1,5 g toz şeker

Zeytinli İç Harç İçin
- 250 g kıyma (az yağlı)
- Gaziantep, Nizip ve Kilis yöresinde yetiştirilen 425 g yeşil zeytin (çekirdeksiz, salamura)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 5 dal taze (yeşil) soğan
- 2 bağ maydanoz
- 75 g kıyılmış ceviz içi
- 50 g katı sadeyağ
- 20 g kırmızı pul biber
- 5 g karabiber
- 6 g tuz (gerekli görülürse)



Görsel 3.26: Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği

ÜRETİM METODU

1. Kıymayı suyunu çekinceye kadar kavurunuz. Sadeyağ ve ince kıyılmış soğanları kavrulan kıyma üzerine ilave edip sote ediniz ve harcı soğumaya bırakınız.
2. Tuzunu giderdiğiniz ve ufak ufak doğradığınız zeytinleri kıymalı harca ekleyiniz.
3. Kıymalı, zeytinli karışımın üzerine ince kıyılmış ceviz içi, ince kıyılmış taze (yeşil) soğan, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber ve gerekli olursa tuzu ekleyerek karıştırınız.
4. Bir miktar ılık su içerisinde erittiğiniz yaş mayayı un, su, tuz ile karıştırıp hamur makinesinde veya elle 10 dakika yoğurarak hamur hazırlayınız
5. Yoğrulan hamurun üzerine temiz ve nemli bir bez örtünüz ve hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz (Kışın soğuk havalarda 25-30 °C sıcaklıkta 40 dakika, sıcak havalarda ise 35 °C ve daha yukarı sıcaklıkta 30 dakika dinlendiriniz.).
6. Dinlendirdiğiniz hamuru 50 g ağırlığında hamur yumakları yapınız. Her yumağı el ile 15 cm çapında dairesel olarak açınız.
7. Bulamaç malzemelerini karıştırarak akışkan bir karışım hazırlayınız.
8. Dairesel olarak açtığınız hamurun üzerine, "bulamaç" denilen akışkan karışımı sürünüz.
9. Üzerine bulamaç sürdüğünüz daire şeklindeki yassı hamura her iki elinizin parmak uçlarıyla önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, daire şeklini bozmadan sıra hâlinde bastırınız.
10. Hamurun yarısına 50 g iç harç koyunuz.
11. Hamurun diğer yarısını için üzerine doğru yarımay şeklinde kapatarak sadece uçlarını bastırarak yapışmasını sağlayınız (Hamuru ikiye katlayıp bastırdıktan sonra hamurun iç malzemesinde sızıntı yaşanmaması için kenarlarını içe doğru kıvırarak da kapatabilirsiniz.).
12. Hamurları odun ateşinde fırına sürerek 10-15 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Böreği oda sıcaklığında genellikle bütün olarak veya sadece ikiye keserek (Dilimlenen böreklerin içinden yeşil zeytinler ve diğer iç malzemeler dökülebilir.) servis yapınız.

NOT: İç malzeme listesine göre hazırlanan iç harcı ile yaklaşık 22 adet Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği hazırlanabilir. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep'in Merkez ve Nizip ilçeleri ile Kilis'te yetişen yağlık zeytinlerden üretilen yiyecektir. Ayrıca Nizip yağlık zeytininden 158 tescil no'lu Nizip Zeytinyağı elde edilmektedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

BİLGİ KUTUSU

Bulamaç; yaş maya, su ve toz şekerin iyice karıştırılmasıyla elde edilir. Bulamacın içindeki mayanın fırın sıcağında aktif hâle geçip bulamacı ekşitmemesi için soğuk tutulması gerekir; bu amaçla da bulamacın içine gerektikçe buz parçaları konur. Üzerine bulamaç sürülmüş yuvarlak ve yassı hamura her iki elin parmak uçlarıyla önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, sıra hâlinde bastırılarak hamur şekillendirilir. Pişme sırasında börek üzerinde parmakların izi kabararak yükselir ve böylece hamurun pişme yüzeyi artırılmış olur. Parmak izleri ne kadar seyrek olursa kabarık kısımlar o kadar büyük olur ancak hamurun pişme yüzeyi küçülür. Ürünün hazırlanmasında da parmak izi küçük börekler hazırlanır, bu böreklerin daha iyi pişmiş olması lezzetine katkı sağlar.

BİLGİ KUTUSU

Coğrafi işaret tescili almış Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği'nin piştiği fırınlarda elektrik veya sıvı yakıtlar kullanılmaz; börekler odun ateşinde pişirilir. Fırınlarda yakacak olarak meşe odunu tercih edilir çünkü meşe odunu yavaş ve dumansız yandığı için fırın sıcaklığı pişirme sırasında homojen kalır. Bu fırınların içinde ve bir tarafında odun yanarken diğer tarafında da ürün pişirilir. Fırınların sıcaklığı ortalama 250 °C civarındadır ve odun ateşi alevinin fiziksel etkileri nedeniyle pişirme işi hızlı olur, kuruma olmaz.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep ve çevre bölgelerde zeytinli iç harcı hazırlandıktan sonra börek fırınlarına gönderilerek odun ateşinde pişirilmektedir. Atölye ortamı veya evde hazırlanmak istendiği zaman hangi pişirme araçlarından (gazlı veya elektrikli fırın, sac, teflon tava vb.) yararlanıldığıyla ilgili araştırma yapınız. Elde ettiğiniz bilgiler doğrultusunda Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği üretim metodunu uygulayınız. Uygulamanızı sınıfta arkadaşlarınızla değerlendiriniz.

46. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KAYSERİ TANDIR BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KAYSERİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 800 g böreklik buğday unu
- 44 g tuz
- 600 ml su
- 200 ml süt

Kıymalı İç Harç İçin
- 500 g kıyma
- 3 adet kuru soğan
- 184 ml sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 demet maydanoz
- Kırmızı toz biber ve toz karabiber (tercih edilen miktarda)

Tahinli İç Harç İçin
- 250 g bitkisel margarin
- 50 g tereyağı
- 75 g tahin

Böreğin Üstü İçin
- 1 adet yumurta
- 40 g susam
- 40 g çörek otu



Görsel 3.27: Kayseri Tandır Böreği

ÜRETİM METODU

1. Hamur malzemelerini yoğurunuz. Yumuşak olan hamuru üç eşit parçaya bölerek bezeler hâline getiriniz ve 20 dakika dinlenmeye bırakınız. Bezeleri 55-60 cm çapında ve 1 cm kalınlığında açınız.
2. Bitkisel margarin ve tereyağını tavada eritiniz. Yağı ocaktan indirip içine tahin ekleyiniz. Üçer kepçe (340 ml) tahinli harcı açtığınız yufkaların üzerine gezdirerek dökünüz. Yufkaları kenarlarından tutup, ortasına doğru katlayıp açınız. Yufkaların ortasına bir delik açınız. Yufkayı, delikten kenarlara doğru sonra ip gibi büküp dışarıya doğru kendi etrafında kıvırarak gül şeklinde sarınız.
3. Sardığınız yufkaları buzdolabında ya da 2-5 °C sıcaklığındaki bir ortamda 20 dakika kadar bekletiniz.
4. Kıyma, yağ ve soğanı kavurup ocağı kapatınız. Karışıma tuz, kırmızı toz biber, karabiberi ve karışım soğuduktan sonra maydanozu ekleyiniz.
5. Beklettiğiniz yufkaları tepsi boyutunda, oklavayla açınız. Yufkayı tepsiye serip yufkanın üzerine kıymalı harcın yarısını yayınız. İkinci yufkayı serip yufkanın üzerine kıymalı harcın kalanını yayınız. Üçüncü yufka ile de böreğin üstünü kapatınız. Böreğe yumurta sürüp susam ve çörek otu serpiniz.
6. Böreği fırına vermeden önce dilimleyiniz, 180-200 °C sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Fırından çıkarınca böreğin kurumaması için üzerine su serpiniz ve böreği temiz hamur bezi ile kapatınız. Kare şeklinde dilimlenen böreği istediğiniz porsiyonda servis yapınız.

NOT: Yağlı tohum ve türevi içeren Kayseri Tandır Böreği günlük olarak üretilip tüketilir. Evlerde fırın bulunmadığı eski zamanlarda mahalle fırını ve tandırında pişirilen geleneksel bir börektir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

47. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	TURHAL YOĞURTMACI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	TOKAT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 50 kg un
- 30 l su
- 700 g tuz
- 500 g maya

Haşhaşlı, Cevizli İç Harç İçin
- 14 kg siyah renkli haşhaş
- 14 kg tereyağı veya bitkisel katı yağ
- 14 kg ceviz içi

Üzeri İçin
- Yumurta sarısı
- Susam



Görsel 3.28: Turhal Yoğurtmacı

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü tereyağı veya bitkisel katı yağ, öğütülmüş ceviz içi ve öğütülmüş siyah renkli haşhaşı karıştırınız. Malzemelerin karışım içerisinde homojen şekilde dağılmasını sağlayınız.
2. Un, maya, tuz ve suyu karıştırıp yoğurunuz (Yoğurma işleminde istenen özellikte hamur elde edebilmek için yoğurma sıcaklığı 20 °C ve yoğurma süresi 30-35 dakika olmalıdır.).
3. Yoğurduğunuz hamuru 15 dakika mayalanmaya bırakınız.
4. Mayalanan kitle hâlindeki hamurdan 320-350 g keserek gramajı ayarlayınız.
5. Gramajını ayarladığınız hamurları elle yuvarlayıp bezeleri 15 dakika mayalanmaya bırakınız.
6. Mayalanan bezeleri 1,5-2 cm kalınlığında, 30 cm uzunluğunda ve elips şeklinde açınız.
7. Açtığınız hamurun yarısına hazırladığınız iç malzemeden sürünüz ve hamuru ikiye katlayınız.
8. Hamurun yeni yüzeyinin yarısına tekrar iç malzeme sürünüz ve hamuru katlayınız. Bu işleme en az 10 kat olacak şekilde devam ediniz ve hamurun tekrar yuvarlak şekil almasını sağlayınız.
9. Yuvarlak hamuru 30 dakika dinlendirdikten sonra elle 20 cm çapında açınız.
10. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürünüz ve susam serpiniz. Hamuru baklava deseninde çiziniz.
11. Yoğurtmaç hamurunu 220-230 °C'deki taş fırında 15-20 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Fırından çıkarttığınız Turhal Yoğurtmacı'nı üst üste gelmeyecek şekilde 15-20 dakika dinlendiriniz, istediğiniz şekil ve porsiyonda servis yapınız.

NOT: Turhal yöresinde yapılan "Yoğurtmaç", adını yoğurma ve katlama kelimesinden almaktadır. Turhal Yoğurtmacı; taş tabanlı fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen, yağlı tohum ve türevi içeren, yöreye özgü bir yiyecektir. Haşhaşlı, cevizli veya sade olarak üretilmektedir. 50 kg un kullanılarak hazırlanan hamurdan yaklaşık 280 adet yoğurtmaç üretilebilmektedir. Yoğurtmacın üretiminde coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan malzemeleri, oranlarına bağlı kalarak farklı gramajlarda da kullanabilirsiniz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

48. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	YALVAÇ HAMURSUZU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ISPARTA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 750 g buğday unu
- 250 g su
- 5 g tuz
- 50 g haşlanmış ve rendelenmiş patates

Tahinli İç Harç İçin
- 75 g tahin
- 80 g ayçiçeği yağı
- 80 g tereyağı, kaymak veya kuyruk yağından biri
- 5 g tuz

Üzeri İçin
- Sarısı ve akı karıştırılmış bir adet yumurtanın beşte biri
- 10 g susam veya çörek otu



Görsel 3.29: Yalvaç Hamursuzu

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü un, su ve tuzu karıştırarak yumuşak bir hamur yoğurunuz.
2. Hamuru yoğururken içine haşlanmış ve rendelenmiş patatesi ekleyip (Ürüne lezzet verir ve hamurun daha yumuşak olmasını sağlar.) yarım saat kadar dinlendiriniz.
3. Tereyağı, kaymak veya kuyruk yağından herhangi birini seçip eritiniz. Erimiş yağın içine ayçiçeği yağı, tahin ve tuz ekleyerek karışım hazırlayınız.
4. Dinlendirdiğiniz hamuru oklavayla yaklaşık 50 cm çapında ve 1 cm kalınlığında açınız.
5. Hazırladığınız tahinli iç harcı açtığınız hamurun üzerine kepçeyle gezdirerek dökünüz.
6. Hamuru elle biraz daha açtıktan sonra rulo hâline getiriniz.
7. Elde edilen rulonun uçlarını kendi etrafında döndürerek sarınız.
8. Hamuru yarım saat dinlendiriniz.
9. Dinlenen hamuru elle genişletiniz. Hamurun üzerine yumurtayı sürüp susam veya çörek otu serpiniz.
10. Hamuru odun ateşiyle yanan taş fırının sıcaklığı 260-280°C'ye ulaştığında her tarafı eşit şekilde pişinceye kadar tahta kürekle, aralıklarla çevirerek yaklaşık 25 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Yalvaç Hamursuzu'nu soğuduktan sonra istediğiniz şekil ve porsiyonda servis yapınız.

NOT: Fırından çıkarılan Yalvaç Hamursuzu; soğuması için temiz hamur bezlerinin üzerine serilir, tüketilinceye kadar oda sıcaklığında ve güneş görmeyecek şekilde saklanır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. (…) Tahıl ve türevleri, yemeklerin hazırlanmasında her zaman ana malzeme olarak kullanılır.
2. (…) Dartı, bazı yörelerde "çörek içi" olarak da ifade edilir.
3. (…) Bozyazı Kavutu, içeriğinde yağlı tohumlar bulunmasına rağmen çabuk bozulmayan üründür.
4. (…) Dedebağ Keşkeği'nin uzamasını sağlayan yöntem uzun süre dövülmesidir.
5. (…) Antep Kahkesi'nin sadece tatlı çeşitleri yapılmaktadır.
6. (…) Aksaray Tahinlisi, kendi etrafında yuvarlatılarak şekil verilen yöresel bir üründür.
7. (…) Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği iç harcı sadece Gaziantep'te yetişen zeytinlerden üretilir.
8. (…) Turhal Yoğurtmacı, kare şeklinde dilimlenerek servis yapılır.
9. (…) Şanlıurfa'ya özgü Urfa Yumurtalı Köfte, yaz aylarında tercih edilir.
10. (…) Urfa Zerde'si soğuduktan sonra sunum kaplarına alınır.

B. Aşağıdaki cümlelerde verilen boşlukları uygun ifadelerle doldurunuz.

11. İskilip Dolması'nın yanında yemeğin hazmını kolaylaştırması için …… ikram edilir.

12. Kayseri Tandır Böreği, üç kat …… oluşan yöresel bir yiyecektir.

13. Kâhta Bulgur Pilavı'nın hazırlanmasında kullanılan …… ayırt edici özelliğidir.

14. Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili'ne yöre halkı ayrıca …… adını vermiştir.

15. Bozkır Tahini, …… taş değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilir.

16. Rize Muhlaması, bakır sahanda …… olarak servis yapılır.

C. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

17. Aşağıdakilerden hangisi tahıl türevidir?
A) Arpa B) Bulgur C) Çavdar D) Mısır E) Pirinç

18. Aşağıdakilerden hangisi yağlı tohum türevlerinden biri değildir?
A) Ayçiçeği yağı
B) Badem ezmesi
C) Kabak çekirdeği
D) Tahin
E) Tahin helvası

19. Urfa Zerde'sine aroma ve renk veren ürün aşağıdakilerden hangisidir?
A) Gül suyu B) Haspir çiçeği C) Safran D) Vanilya özütü E) Zerdeçal

20. Aşağıdakilerden hangisi Şanlıurfa yöresinde tercih edilen tahıl türevli köfte çeşitlerinden biri değildir?
A) Çiğ B) Mercimekli C) Üzlemeli D) Yağlı E) Yumurtalı

21. Aşağıdakilerden hangisi Maraş Tarhanası'nı diğer tarhanalardan ayıran özelliklerden biridir?

A) Buğday unuyla hazırlanması
B) Buzdolabında saklanması
C) Çeşitli sebzelerle hazırlanması
D) Fermente edilmeden hazırlanması
E) Sadece çorbasının yapılması

22. Aşağıdaki hangisi Afyon Bükmesi'nin coğrafi işaret tescili aldığı iç harç çeşitlerinden biri değildir?

A) Ispanaklı B) Kıymalı C) Mercimekli D) Patatesli E) Peynirli

23. Aşağıdakilerden hangisi Bozyazı Kavutu'nun içeriğinde bulunan malzemelerden biri değildir?

A) Akdarı B) Keçiboynuzu C) Susam D) Tahin E) Yer fıstığı

24. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği piştikten sonra servise nasıl hazırlanmalıdır?

A) Oda sıcaklığında
B) Sıcak olarak hemen
C) Soğutulduktan sonra
D) Kurutulduktan sonra
E) Dinlendirilip soğutulduktan sonra

25. Aşağıdakilerden hangisi coğrafi işaret tescilli yağlı tohumlardan biridir?

A) Ayvalık Zeytinyağı
B) Bozkır Tahini
C) Edremit Zeytinyağı
D) Manavgat Altın Susamı
E) Nizip Zeytinyağı

26. Aşağıdakilerden hangisi Guinness Rekorlar Kitabı'na giren Van kahvaltısının menüsünde yer alan yemektir?

A) Cimcik Aşı B) Corti Aşı C) Doğaba D) Keledoş E) Murtuğa

27. Aşağıdaki coğrafi işaret tescilli ürünlerden hangisinin üzerine şerbet dökülerek de servisi yapılır?

A) Afyon Bükmesi
B) Aksaray Tahinlisi
C) Kadınhanı Tahinli Pidesi
D) Turhal Yoğurtmacı
E) Yalvaç Hamursuzu

28. Pirinç, kemik suyu, haşlanmış nohut ve etin pişirilmesiyle elde edilen ve üstüne yufka serilip servis yapılan coğrafi işaret tescilli pilav aşağıdakilerden hangisidir.

A) Divriği Pilavı /Alatlı Pilavı
B) Isparta Kabune Pilavı
C) Konya Etli Düğün Pilavı
D) Kâhta Bulgur Pilavı
E) Yufkalı Konuralp Pilavı

4.
ÖĞRENME BİRİMİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL YEMEKLER





KONULAR

4.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL ÇORBALAR
4.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL YEMEKLER

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Coğrafi işaret tescilli çorbalar ve yöresel yemekleri üretim metoduna göre hazırlama
2. Coğrafi işaret tescilli çorbalar ve yöresel yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirme
3. Coğrafi işaret tescilli çorbalar ve yöresel yemekleri yöntemine uygun servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

borani, çorba, dolma, döner, kebap, keşkek, köfte, mantı, tirit, Söğürme

HAZIRLIK ÇALIŞMASI

1. **Aile büyüklerinizden öğrendiğiniz yöresel yemekler nelerdir?**
2. **Ülkemizde coğrafi işaret tescili almış yöresel yemekler neler olabilir?**
3. **Coğrafi işaret tescilli yemeklerin gastronomi turizmine etkileri neler olabilir?**



GİRİŞ

Ülkemiz; farklı din, kültür ve medeniyete sahip insanlara tarih boyunca ev sahipliği yapmıştır. Türklerin Orta Asya'da 10. ve 11. yüzyıllara kadar süren yaşamlarından bugüne kadar gelen zamanı içerisine alan bir mutfak kültürü vardır. Türklerin yaşadıkları Anadolu ve Asya topraklarındaki ürünlerin çeşitliliği, diğer toplumlarla olan ilişkileri ve etkileşimleri, Selçuklu ve Osmanlı saraylarındaki yeni tatların gelişimi, Anadolu mutfağının varlığı, Mezopotamya bölgesinin etkisi Türk mutfağının zenginliği ve renkliliğini etkileyen faktörlerdir.

Türk gastronomi kültürü; Türk milletinin zengin mutfak kültürünün birikimi olan ürünler, bu ürünlerde kullanılan malzemeler, ürünlerin pişirilme yöntemleri açısından diğer milletlerin gastronomi kültürlerinden farklıdır. Bu zengin kültürel birikimin ürünü olan yöresel yemeklerimiz, günümüzde de geleneksel üretim metotlarıyla üretilmeye devam etmektedir. TPE tarafından "çorba", "yöresel yemek" olarak tescil alan ve başvuru aşamasında olan birçok ürün bulunmaktadır.

4.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL ÇORBALAR HAZIRLAMA

Çorbalar; Türk mutfak kültüründe her sofrada, her öğünde yer verilebilecek olan ekonomik ve besleyici yemeklerdir. Ekonomik olduğu için her coğrafi bölgenin iklim ve tarım faaliyetleri doğrultusunda sıcak ya da soğuk olarak tüketilen çeşitli çorbalar bulunmaktadır. Bu çorbalar; genellikle sebze, meyve, kuru baklagil, tahıl, et, süt ve süt ürünlerinden elde edilmektedir.

4.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Çorbalar

Bazı çorbalar, yapım aşamasındaki özellikleri ve yapımında kullanılan yöresel ürünler nedeniyle TPE tarafından coğrafi işaret tescili almıştır. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan çorbalar, TPE Coğrafi İşaret Portalı'nda "Yemekler ve Çorbalar" başlıklı ürün kategorisinde yer almaktadır. Tescil alma aşamasında da ürünler olduğu için tescilli ürünlerin sayısı zaman içerisinde değişmekte ve yeni tescillenen ürünler listeye eklenmektedir. Tablo 4.1'deki bilgiler 2021 Eylül ayındaki verilere göre hazırlanmıştır. Coğrafi işaret tescilli çorbaların güncel hâlini TPE Cİ Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ederek öğrenebilirsiniz.

Tablo 4.1: Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Çorbalar

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL ÇORBALAR			
NO	COĞRAFİ İŞARETİN ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
1	Adana Analı Kızlı	Mahreç İşareti	Adana
2	Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	Mahreç İşareti	Antalya
3	Antep Yuvarlaması / Yuvalaması	Mahreç İşareti	Gaziantep
4	Bayburt Kavut Çorbası	Mahreç İşareti	Bayburt
5	Çankırı Tutmaç Çorbası	Mahreç İşareti	Çankırı
6	Diyarbakır Simidirik Çorbası	Mahreç İşareti	Diyarbakır
7	Ezo Gelin Çorbası	Geleneksel Ürün Adı	Oğuzeli-Gaziantep
8	Gaziantep / Antep Alaca Çorba	Mahreç İşareti	Gaziantep
9	Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba	Mahreç İşareti	Gaziantep
10	Gaziantep Lebeniye Çorbası / Antep Lebeniye Çorbası	Mahreç İşareti	Gaziantep
11	Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası	Mahreç İşareti	Gaziantep
12	Konya Bamya Çorbası	Mahreç İşareti	Konya
13	Konya Kikirdekli Kesme Çorbası	Mahreç İşareti	Konya
14	Pınarbaşı Kara Çorba	Mahreç İşareti	Kastamonu
15	Tunceli Şorbik Çorbası	Mahreç İşareti	Tunceli
16	Urfa Lebenisi	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
17	Yozgat Arabaşısı	Mahreç İşareti	Yozgat

4.1.2. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Çorbaların Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde tescil almış ve alacak birçok yöresel çorba bulunmaktadır.

Adana Analı Kızlı

Adana Analı Kızlı; annelerin, kızlarına köfte hamur ve iç malzeme bilgisini, hamuru yuvarlama, oyma, doldurma, kapama ve pişirme becerilerini aktarmasının bir sembolü olmuş, özgün bir yemektir. Ana adı verilen yaklaşık 3 cm çapında, 35-40 g ağırlığında içli köfteler ile kız adı verilen, içli köftenin dış hamurundan yapılan yaklaşık 1 cm çapında, 2 g ağırlığında kürelerin ayçiçeği yağı, soğan, biber salçası, nohut, baharat ile et suyunda pişirildiği bir çorbadır (Görsel 4.1). Ana adı verilen köftenin içinde erkek koyun eti, mor soğan, biber salçası, margarin ve maydanoz; dış hamurunda ise dövülmüş dana eti, esmer ince bulgur, irmik ve biber salçası kullanılması, yemeğin suyuna nohut ve kırmızı kök biber eklenmesi Adana Analı Kızlı'ya yöreye has ayırt edici lezzet ve özellik katmaktadır.



Görsel 4.1: Adana Analı Kızlı



Görsel 4.2: Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba; İnsanların bir araya toplandığı düğün, mevlit, cenaze gibi günlerde veya ev halkının önem verdiği misafirlerine özel olarak hazırlanan, Alanya'nın en önemli çorbalarından biridir. Geçmişte düğün yemeği olarak servis yapıldığı için Düğün Çorbası olarak da bilinmektedir. İçeriğinde et, kuru bakliyat, baharat ve limon olan Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba günümüzde sadece özel günlerde değil günlük yaşamda da sıkça tüketilmektedir. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba; yerel ağızda "gülük" ya da "hülük" denen küçük köfteler, nohut, pirinç, işkembe veya tavuk eti ile yapılan salçalı bir çorbadır (Görsel 4.2).



Görsel 4.3: Diyarbakır Simindirik Çorbası

Diyarbakır Simindirik Çorbası

Diyarbakır Simindirik Çorbası, yöreye özgü aşurelik buğdayın kullanıldığı yöresel bir çorbadır (Görsel 4.3). Özellikle Diyarbakır ve çevresinde yapılan çorbada kullanılan simindirik, dövmenin (aşurelik buğday) küçüğüne verilen isimdir. Buğdayın kabuğu alındıktan sonra çok ince şekilde dövülmesiyle elde edilen simindirik, çorbaya kendine has özellik kazandırır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Diyarbakır Simindirik Çorba'nın yöresel özelliklerini ve Diyarbakır sınırlarındaki kültürel önemini araştırıp arkadaşlarınızla paylaşınız.



Görsel 4.4: Ezo Gelin Çorbası

Ezo Gelin Çorbası

Gaziantep Oğuzeli Belediyesi tarafından tescil ettirilen Ezo Gelin Çorbası ülkemizin her coğrafi bölgesinde yapılan geleneksel bir çorbadır (Görsel 4.4). Ezo Gelin Çorbası'nın üretiminde belirli miktarda kırmızı mercimek, bulgur ve pirinç kullanılması; bu malzemelerin soğan ve sarımsak ile pişirilmesi, salça ve baharatlarla çeşnilendirilmesi bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve bileşimini oluşturur.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Ezo Gelin Çorbası'nın coğrafi işaret tescilli diğer çorbalardan farklı olarak "geleneksel ürün adı" tescili almasının nedenlerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba

Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba; dövme, süzme yoğurt, tavuk suyu ya da kemikli et suyu, coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve badem kullanılarak hazırlanan bir çorbadır (Görsel 4.5). Çorbanın yapımında kullanılan dövme, süzgeçten geçirilmek suretiyle ezilir. Bu çorba; Gaziantep mutfağının en bilinen çorbalarından bir tanesidir, özellikle davetlerde ikram edilir, her mevsim sıklıkla tüketilir.



Görsel 4.5: Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba

Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası

Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası; koyun eti, nohut, süzme yoğurt, yumurta, börek adı verilen kavrulmuş kıyma ve soğanla hazırlanan küçük hamurlardan oluşan bir çorbadır (Görsel 4.6). Çorbanın üzerine naneli ve karabiberli yağ dökülerek servisi yapılır. Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası, "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı"na dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürü içinde yer alan çorbalardandır. Gaziantep iline özgü üretim metodu bulunan Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.



Görsel 4.6: Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası

BİLGİ KUTUSU

Gaziantep, çorba kültüründe Türkiye'deki önde gelen illerden bir tanesidir. Şehirde sabahları çorba içme geleneği önemli bir unsurdur. Gaziantep'te yöresel olarak hazırlanan çorbalardan Yuvalama / Yuvarlama Çorbası özellikle Ramazan Bayramlarında sabah kahvaltılarında içilmektedir. Yöre halkının birbirleriyle yardımlaşarak yuvalama hamuru hazırlaması Gaziantep'te bayram hazırlıkları içerisinde yer alan bir gelenektir. Gaziantep halkı ve esnafı, bununla birlikte sabah erken saatlerde gerdan eti ve pirinç kullanılarak hazırlanan Gaziantep'in geleneksel çorbalarından biri olan Beyran'ı da sıklıkla tüketir. Gaziantep Börek Çorbası, Alaca Çorba, Öz Çorba, Lebeniye Çorbası Gaziantep yöresinin diğer önemli çorbalarındandır.

Gaziantep'in mutfak kültürü bakımından zenginliği, coğrafi işaret alma konusundaki başarısından da anlaşılmaktadır. Antep Baklavası, Antep Beyranı, Antep Firiği gibi birçok coğrafi işaretle işaretlenmiş ürünü bulunan Gaziantep, yiyecek içecek ürün gruplarında Türkiye'de en fazla coğrafi işaretle işaretlenmiş ürüne sahip şehirdir (Ekim 2021 verilerine göre). Uluslararası anlamda da benzer bir durum söz konusudur. Antep Baklavası, Türkiye'den tescil edilip AB'den tescil alan (2013) ilk ürün olma özelliğini taşımaktadır.

49. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTEP ALACA ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

(4-6 kişilik)

- 1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 1/2 su bardağı kabuklu siyah mercimek
- 1/2 su bardağı nohut
- 3-4 orta boy kuru soğan
- 3-4 adet kurutulmuş kırmızıbiber
- 1/2 su bardağı zeytinyağı / sadeyağ / tereyağı / ayçiçeği yağı
- 10-15 g kurutulmuş tarhun
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 15-20 g tuz
- 2-2,5 l su
- 1 yemek kaşığı nane (isteğe göre)



Görsel 4.7: Antep Alaca Çorbası

ÜRETİM METODU

ÖN HAZIRLIK

Nohut ve dövmeyi bir gece önceden suda ıslatınız. Çelik bir tencerede nohut ve dövmenin üzerine 5-6 su bardağı su ilave edip, karışımı 15 dakika kaynatıp en az 6 saat dinlendiriniz. Dinlendirme işleminden sonra karışımın suyunu süzünüz.

ÇORBANIN HAZIRLANMASI

1. Dövme ve nohutların üzerini 4 cm geçecek kadar suyu tencereye ekleyip karışımı nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam ediniz.
2. Mercimeği ayrı bir tencerede 1-1,5 bardak su ile 25 dakika pişiriniz.
3. Dövme ve nohutların pişmesi yaklaşınca soğanları ince ve uzun şekilde doğrayıp pişmiş mercimek ile birlikte tencereye ilave ediniz. Ocağın altını kısınız, kurutulmuş ve kırılmış kırmızıbiberleri de tencereye ilave ediniz (Tercihen ve mevsimine göre taze kırmızıbiber de eklenebilir.).
4. Tencereye yaklaşık 2-2,5 litre suyu ekleyip çorbayı 10 dakika pişmeye bırakınız. Sonrasında kurutulmuş tarhun, pul biber ve tuzu da ekleyip çorbayı kısık ateşte 20-25 dakika daha pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Ayrı bir tavada isteğe göre kuru nane ile birlikte zeytinyağı / sadeyağ / tereyağı / ayçiçeği yağını kızdırıp çorbanın üzerine gezdirerek döktükten sonra çorbayı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Dövme, Gaziantep'te yetişen yumuşak buğdaydan elde edilir. Suda ıslatıldığında 1/5 oranında şişip kabarır ve pişince ağızda kolayca ezilir. Kara mercimek Gaziantep yöresinde yetiştirilen ve yöre halkı tarafından"siyah/kara mercimek" adlandırılan yeşil mercimektir. Kara mercimeğin genelde karasal-Akdeniz iklim örtüsünde ve kırmızı alüvyonlu toprakta yetişen mercimeklerden olması önemlidir. Nohutların yine aynı tip iklim ve toprak türünde yetişmiş ve orta irilikte olması, tarhunun ise gölgede kurutulmuş ve açık yeşil renkte olması gerekir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

50. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ÇANKIRI TUTMAÇ ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ÇANKIRI İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇORBA / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Tutmaç İçin
- 900 g buğday unu
- 3 adet yumurta
- 9 g kaya tuzu
- 400 ml su
  (Oda sıcaklığında olmalıdır.)

Çorba İçin
- 170 g yeşil mercimek
- 160 g tutmaç
- 1 diş sarımsak
- 180 g yoğurt
- 14 g tereyağı
- 150 g kavrulmuş kıyma
- 5,5 g toz kırmızıbiber
- 4,6 g kuru nane
- 9 g tuz
- 1,5 l su



Görsel 4.8: Çankırı Tutmaç Çorbası logosu

ÜRETİM METODU

TUTMACIN YAPILIŞI

1. Tutmaç malzemelerini derin bir kapta karıştırınız.
2. Hamuru, ihtiyaç duydukça su ekleyerek ele yapışmayacak kıvam elde edinceye kadar yoğurunuz
3. Hamuru 4-5 pazıya (parçaya) bölünüz. Her pazıyı 1 mm kalınlığında açıp 5 dakika bekletiniz.
4. Açılan hamurları, aralarına un serperek üst üste koyunuz.
5. Hamurları 4 parmak genişliğinde şeritler hâlinde kesip şeritleri üst üste koyarak 1-2 mm genişliğinde, küçük kare şeklinde hamurlar elde ediniz. Hamurları temiz çarşafların üzerinde kurutunuz.

ÇORBANIN YAPILIŞI

1. Kaynamış suya 1/2 tatlı kaşığı kaya tuzu ekleyiniz, mercimekleri haşlayıp kara suyu süzünüz.
2. Daha sonra yeni su kaynatınız, süzülen mercimek ve tutmaçları suya ekleyerek haşlayınız.
3. Pişen çorbayı dinlenmeye bırakınız.
4. Sarımsaklı yoğurt hazırlayınız. Yoğurdun kesilmemesi için içerisine biraz çorba suyu ekleyip karıştırınız.
5. Karışımı çorbaya yavaş yavaş, karıştırarak ekleyiniz. İçine tuz ilave ettikten sonra karışımı tekrar karıştırınız.
6. Yağın üzerine nane, toz kırmızıbiber ve kavrulmuş kıymayı ekleyip kaynatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Bir tavada tereyağını eritiniz, yağın üzerine nane, toz kırmızıbiber ve kavrulmuş kıymayı ekleyip sosu hazırlayınız. Çorbayı servis tabağına koyduktan sonra üzerine sıcak sosu döküp servis yapınız.

NOT: Çankırı Tutmaç Çorbası'nın üretiminde, Çankırı'dan elde edilen kaya tuzunun kullanılması tercih edilir. Çankırı Tutmaç Çorbası'nın geçmişi eskiye dayanır. Çankırı'nın yemek kültürü içerisinde önemli bir yer tutar ve özellikle kış aylarında tüketilir. Üretimde kullanılan tutmaçlar, kış hazırlıkları yapılırken hazırlanıp kurutulur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							



51. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BAYBURT KAVUT ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BAYBURT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 6 yemek kaşığı kavut (buğdayın sacda kavrulup ince öğütülmesinden elde edilen un)
- 1,5 l soğuk su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 500-750 g kavurma eti
- 1,5-2 tatlı kaşığı tuz



Görsel 4.9: Bayburt Kavut Çorbası

ÜRETİM METODU

1. Kavutu soğuk suyla karıştırınız.
2. Karışımın içine tereyağı ve küçük kavurma eti parçalarını ekleyip kısık ateşte karıştırarak yaklaşık 15 dakika kaynatınız.
3. Kaynayan çorbaya tuz ilave edip çorbayı 5 dakika daha karıştırarak kaynatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Bayburt Kavut Çorbası'nı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Yöreye özgü bu çorba; kavut, kavurma eti, tereyağı, su ve tuz ile yapılır. Bayburt ilinin arazi yapısı tarım ve hayvancılığa çok elverişli olduğundan Bayburt Kavut Çorbası'nın yapımında kullanılan tüm malzemeler yöreden elde edilir. Bayburt yöresinde kuşaklar boyunca üretilerek günümüzde de varlığını devam ettiren Bayburt Kavut Çorbası yöre adı ile bilinirlik kazanmış ünlü çorbalar arasındadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

52. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP LEBENİYE ÇORBASI / ANTEP LEBENİYE ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 100-150 g koyun kıyma
- 90-180 g pirinç
- 60-100 g nohut
- 10-15 g tuz
- 450-600 g süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 20-60 g zeytinyağı
- 20-40 g sadeyağ
- 2,5-4 g kuru nane
- 5-10 g karabiber



Görsel 4.10: Gaziantep Lebeniye Çorbası/Antep Lebeniye Çorbası

ÜRETİM METODU

1. Kıymayı bir tencerede kavurunuz.
2. Kıymanın üzerine yıkanmış pirinç, tuz, önceden haşlanmış nohut ve 6-7 bardak suyu ilave edip orta ateşte kaynatınız.
3. Süzme yoğurt, yumurta ve zeytinyağını ayrı bir tencerede, hafif ateşte 5-6 dakika pişiriniz.
4. Hazırladığınız yoğurtlu karışımı kıymalı karışımın içine yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.

SERVİS ŞEKLİ: Bir tavada kızdırılan sadeyağın içine kuru nane ve karabiber ekleyiniz. Sosu çorbanın üzerine gezdiriniz. Gaziantep Lebeniye Çorbası'nı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Gaziantep Lebeniye Çorbası / Antep Lebeniye Çorbası'nın ayırt edici özellikleri, üretiminde kullanılan malzemeler ve coğrafi sınıra özgü üretim metodudur. Gaziantep Lebeniye Çorbası / Antep Lebeniye Çorbası coğrafi sınırda uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Lebeniye Çorbası / Antep Lebeniye Çorbası'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

53. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KONYA BAMYA ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KONYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 300 g kuru küçük bamya (çiçek bamya)
- 200 g kuşbaşı et (kuzu)
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 3 yemek kaşığı kuyruk yağı
- 4 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2-2,5 l su
- 2-3 adet limon
- 1/2 yemek kaşığı salça



Görsel 4.11: Konya Bamya Çorbası

ÜRETİM METODU

1. Tüylü bir yapıya sahip olduğu için bamyaları pişirme öncesinde temiz bir bez ile ovalayarak tüylerinden arındırıp limonlu suyun içinde yumuşayıncaya kadar haşlayınız.
2. Başka bir tencerede kuyruk yağını kavurunuz.
3. Yağı biraz kavurduktan sonra kuzu kuşbaşı etleri tencereye ilave ediniz.
4. Etler kavrulduktan sonra ince kıyılmış soğanı tencereye ekleyiniz.
5. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.
6. Daha sonra salçayı karışıma ekleyip kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam ediniz.
7. Bamyaları haşlama suyu ile birlikte karışıma ekleyiniz.
8. Çorbayı iyice kaynatıp lezzetini alması için 3-4 saat bekletiniz.

SERVİS ŞEKLİ: Konya Bamya Çorbası'nı servisten önce tekrar kaynatıp sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevi geleneği ile yoğrulan, Konya mutfağının vazgeçilmezlerinden olan Konya Bamya Çorbası; asırlardır düğün ve özel davetler başta olmak üzere sofraların olmazsa olmazları arasında yer alır. Tarihte Mevlevi sofralarının vazgeçilmezi olmuştur. Konya'da düğün ve davet yemeklerinde tatlıdan sonra verilip ikinci tertip yemeklerin yenebilmesi için iştah açıcı olarak kullanılır. Düğünler dışında evlerde ve esnaf lokantalarında da yapılıp tüketilen önemli bir çorbadır. Konya Bamya Çorbası, mevsiminde toplanmış ve kurutulmuş çiçek bamya kullanılarak yapılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

54. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	YOZGAT ARABAŞISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	YOZGAT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Arabaşı Hamuru İçin (12 kişilik)

- 5 l su
- 650 g un (Yağsız kavrulmuş un olmalıdır.)

Çorba İçin

- Tavuk, kaz ya da hindi eti (göğüs)
- 1 kaşık tuz
- 2 kaşık domates salçası
- 1 kaşık pul biber
- 1 kaşık karabiber
- 150-200 g tereyağı



Görsel 4.12: Yozgat Arabaşısı

ÜRETİM METODU

ARABAŞI HAMURUNUN HAZIRLANIŞI

5 litre suyun 3 litresini ateş üzerinde kaynamaya bırakınız. Kalan 2 litre soğuk suya 650 g unu ilave edip mikserle çarparak bulamaç hâline getiriniz. Bulamaç hâline gelmiş hamuru kaynamakta olan suya karıştırarak boşaltınız. Hamuru oklava ile devamlı karıştırınız. Hamur, mısır patlağı gibi patlamaya başlayınca hamuru 3-4 dakika daha kaynatıp suyla ıslatılmış sinilere dökünüz. Sinileri sallayarak hamurun eşit miktarda dağılmasını sağlayınız. Hamuru soğumaya bırakınız. Hamurun kolay kesilmesi ve kalkması için muhakkak soğuması gerekmektedir. Soğumaya bıraktığınız hamuru, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesiniz.

ÇORBANIN HAZIRLANIŞI

1. Tavuk, kaz ya da hindinin üzerini geçecek seviyede su ve bir kaşık tuz ilave edip eti haşlayınız.
2. Haşlanan etten aldığınız göğüs etini ayrı bir kapta küçük küçük parçalayınız.
3. Ayrı bir tava veya tabanı kalın, yayvan çelik bir tencere içerisinde unu kavurunuz (Ocağın ısısı en düşük ısı konumuna ayarlanmalı ve un kavruluncaya kadar ayarı ile oynanmamalıdır.).
4. Unu kaşık yardımı ile 30 dakika boyunca yavaş yavaş karıştırarak kavurunuz.
5. Rengi sarıya dönen ve kokusu çıkan un hafif hafif duman çıkarmaya başladığı anda ocağı kapatınız.
6. Meyane soğuduktan sonra içine soğuk su ilave ederek meyaneyi ayran kıvamına getiriniz.
7. Çorbayı yapmak için tencerede tereyağı ve domates salçasını biraz kavurup karışıma 1 kaşık pul biber ve karabiber ilave ediniz.
8. Karışımın üzerine 4-5 su bardağı tavuk, kaz ya da hindi suyundan ilave edip kaynatınız.
9. Suyla inceltip ayran kıvamına getirdiğiniz meyaneyi kaynamaya başlayan çorbanın içine azar azar ilave ediniz.
10. Kaynadıktan sonra küçük küçük parçalanan etleri de ilave ettiğiniz çorbayı 5-10 dakika daha kaynatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Soğumaya bırakılan hamuru, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesiniz. Tepsinin ortasını çorba kâsesi sığacak şekilde açıp açılan yere çorba kâsesini yerleştiriniz. İsteğe bağlı olarak limon suyu ekleyip çorbayı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Yozgat Arabaşısı, arabaşı çorbası ve ayrı yapılan arabaşı hamurundan oluşan bir üründür. Çorbayı diğer çorbalardan ayıran en önemli özellik, ekmek ile tüketilmeyip hamur (çiğnenmeden) ile yutulması ve kış mevsiminde içilmesidir. Arabaşının diğer bir ayırt edici özelliği de üretiminde kullanılan etin doğal ortamda yetişen veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen tavuk, hindi veya kazlardan elde edilmiş olmasıdır. Yozgat ile bütünleşmiş olan arabaşının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Arabaşı denildiğinde akla ilk gelen ilin Yozgat olması, arabaşının kaynağının Yozgat ili olduğunun göstergesidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

BİLGİ KUTUSU

Arabaşı, Doğu Anadolu`dan başlayıp İç Anadolu ve Ege Bölgesi'nin içlerine kadar uzanan bir hat üzerindeki coğrafyada bilinen ve hâlâ yaşatılan bir çorbadır. Arabaşının kökeni İç Anadolu Bölgesi'nde Yozgat yöresidir. Yozgat yöresinin iklim ve coğrafi yapısı, kaz yetiştiriciliğinde önemli bir yere sahip olmasını sağlamıştır. Yörede geleneksel tüketim alışkanlıkları da üretimin yaygınlaşmasında etkili olmuştur. Yörede sevilerek tüketilen kaz eti, kış aylarında tüketicilerin vazgeçemediği bir hayvansal protein kaynağıdır. Kazlar, genellikle soğukların başlamasıyla ve ilk kar yağışıyla birlikte ekim, kasım, aralık aylarında kesilmektedir. Yozgat yöresinde kaz etinin ülkemiz genelinden farklılık oluşturan bazı tüketim alışkanlıkları bulunmaktadır. Ara-aşı (arabaşı) olarak bilinen kaz etinin haşlanıp salça, biber ve kavrulmuş un ile terbiyelenmesi şeklinde yapılan ve kaz etince yoğun olan bu çorba, kış geceleri, pişirilmiş hamur peltesi ile birlikte içilmektedir. Arabaşı çorbasının yapımında yörede diğer kanatlı hayvanların etleri de kullanılabilmekte ancak kaz eti özellikle tercih edilmektedir. Restoranlar kış sezonunda menülerine bu çorbayı eklemektedir. Bu çorba, ana öğün yerine gece geç saatlerde tüketilmesinden dolayı ara-aşı (arabaşı) olarak adlandırılmaktadır. Ara-aşı çorbası genellikle özel günlerde ve misafir çağrıldığı zamanlarda tüketilmektedir. Kaz eti Yozgat yöresinde ara-aşı çorbası hariç çoğunlukla et yemeklerinde ve sarmada kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra haşlama, bulgur pilavı, gılnış, kızartma ve kaz eti köftesi de kaz etinin değerlendirildiği diğer yemeklerdir.

55. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KONYA KİKİRDEKLİ KESME ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KONYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

(4 kişilik)

Hamur İçin
- 2 bardak buğday unu (Farklı unlar tercih edilebilir.)
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz

Çorba İçin
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak

Sos İçin
- 3 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz



Görsel 4.13: Konya Kikirdekli Kesme Çorbası

ÜRETİM METODU

HAMURUN YAPILIŞI

1. Hamur malzemelerini karıştırıp mantı hamuru gibi sert bir hamur yoğurunuz. Hamuru 10 dakika dinlendiriniz.
2. Hamuru iki parçaya bölüp parçalardan birini bıçak sırtı kalınlığında açınız. Hamuru 1-2 cm büyüklüğünde parçalar şeklinde kesip hafif unlayarak bir bez üzerinde kurumaya bırakınız.
3. Diğer hamuru ise parmaktan daha ince rulolar hâlinde yuvarlayınız. Ruloları birer cm'lik parçalar hâlinde kesip kızdırılan tereyağında kızartınız.

ÇORBANIN YAPILIŞI

4. 5 bardak suyu kaynatınız. İlk açılan hamurdan elde edilen kurutulmuş hamurları bu su içinde yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Hamur pişerken kaynayan çorbanın suyundan alıp süzme yoğurda yavaş yavaş ekleyerek yoğurdu çırpınız ve kıyılmış sarımsak ekleyiniz.
5. Sarımsaklı yoğurdu, pişen hamurlara yavaş yavaş karıştırarak ekleyiniz, tuz ilave ediniz.

SERVİS ŞEKLİ: Çorbanın üzerine önceden kızdırılmış tereyağını gezdirerek dökünüz. Tereyağından sonra kikirdekleri (kızartılmış hamurlar) çorbanın üzerine koyarak servis yapınız.

NOT: Konya mutfağının yöreye has yiyecek ve içeceklerine ilişkin bilgilerin yer aldığı Selçuknâme'de Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat'ın Konya ilini ziyareti sırasında ziyafetler verildiği anlatılır. Ayrıca Evliya Çelebi Konya'nın çorba, yemek ve tatlılarının tarihsel geçmişini şu cümlelerle ifade eder: "Yiyeceklerden beyaz ekmeği, kahisi, çöreği, ballı böreği, helvasının çeşitleri, zülbiyesi, pandisi, peşmanisi, tahinesi meşhurdur. Ama sabunisi ila beyaz halka çinisini aşıklar yedikleri zaman lezzetinden damakları iki şak olur."

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

56. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	PINARBAŞI KARA ÇORBA
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KASTAMONU İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

(8 kişilik)

Kızamık Ekşisi İçin

- Kızamık
- Yeteri kadar su

Çorba İçin

- 1 adet bütün tavuk
- 100 g kuru soğan
- 8 g tuz
- 2 l su
- 5 g karabiber
- 10-15 ml kızamık ekşisi
- 20 g un
- 500 ml soğuk su

Sosu İçin

- 100 g tereyağı
- 5 g karabiber
- 8 g tuz



Görsel 4.14: Pınarbaşı Kara Çorba

ÜRETİM METODU

KIZAMIK EKŞİSİ YAPIMI

1. Kızamık meyvelerini haşlayınız.
2. Haşlanan ve yumuşamış kızamıkları ezerek elekten süzünüz.
3. Elde edilen sıvıyı koyu kıvama gelene kadar kaynatınız.
4. "Kara Çorba Ekşisi" olarak da adlandırılan kızamık ekşisini istenildiğinde kullanmak üzere cam kavanozlarda saklayınız.

PINARBAŞI KARA ÇORBA YAPIMI

1. Bir bütün tavuk, soğan, tuz, su ve karabiberi tencereye alarak haşlayınız.
2. Hazırladığınız tavuk suyunu Kara Çorba yapmak üzere ayırınız.
3. Tavuk suyuna kızamık ekşisini ekleyip karıştırınız.
4. Un ve soğuk suyu karıştırıp kaynayan çorbaya ekleyerek çorbayı 5 dakika kaynatınız.
5. İlk aşamada haşlanan tavuktan 100-150 g ayırıp küçük parçalar hâline getiriniz. Eti tereyağı, karabiber ve tuz ile 1 dakika kızartınız.

SERVİS ŞEKLİ: Pişen çorbaya tavuk etini ilave edip çorbayı servis yapınız.

NOT: Kara Çorba, Kastamonu ili Pınarbaşı ilçesi ve ilçeye bağlı köylerde üretilen bir tür tavuk çorbasıdır. Çorbanın adı ve kendine has rengi pişirme esnasında içine katılan, yörede geleneksel olarak üretilen kızamık ekşisinden kaynaklanır. Kızamık ekşisi, bölgede endemik olarak yetişen kızamık bitkisinin (berberis vulgaris) meyvelerinden üretilir. Geleneksel olarak kış aylarında tüketilen bu çorbaya ayırt edici özelliğini, bileşiminde kullanılan kızamık ekşisi vermektedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

4.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL YEMEKLER HAZIRLAMA

Yöresel yemekler, tarımsal ürünlerden sonra en çok tescil alan ürün grubunda yer almakla birlikte gelişme eğilimi en yüksek olan gruptur. Ülkemizin köklü geçmişinden kaynaklanan eşsiz mutfak kültürü ve yörelerimizin otantik üretim biçimleri ile beslenen zengin gastronomi kültürü bu hızlı gelişmenin temel nedenleridir. Çorbalardan dolmalara, köfte ve kebaplardan yerel ev yemekleri, pilav ve turşulara kadar birçok yemek çeşidi coğrafi işaret tescilli yöresel yemeklerin içerisinde yer almaktadır. Coğrafi işaret tescili; bu yemeklerde kalitenin korunması, geliştirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması için büyük önem taşımaktadır.

4.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler

Türkiye'de "Yöresel Yemek" olarak tescillenen yemekler Tablo 4.2'de yer almaktadır. Meyve, sebze, kuru baklagil, tahıl ve türevlerinden elde edilen coğrafi işaret tescilli yöresel yemeklerden bazılarına diğer öğrenme birimlerinde yer verilmiştir.

Tablo 4.2'de yer alan veriler Eylül 2021'de Cİ Portalı'ndan alınmıştır. Güncel bilgiler için (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) adresini ziyaret ediniz.

Tablo 4.2: Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YÖRESEL YEMEKLER			
NO	**COĞRAFİ İŞARETİN ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Adana İçli Köfte	Mahreç İşareti	Adana
2	Adana Şırdan	Mahreç İşareti	Gaziantep
3	Aksaray Tulum Kebabı	Mahreç İşareti	Aksaray
4	Akşehir Tandır Kebabı	Mahreç İşareti	Konya
5	Andırın Tırşiği	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
6	Ankara Döneri	Mahreç İşareti	Ankara
7	Ankara Tava	Mahreç İşareti	Ankara
8	Antakya Kâğıt Kebabı	Mahreç İşareti	Hatay
9	Arapgir Tandır Kebabı	Mahreç İşareti	Malatya
10	Bayburt Ekşi Lahana	Mahreç İşareti	Bayburt
11	Bayburt Lor Dolması	Mahreç İşareti	Bayburt
12	Bitlis Büryan Kebabı	Mahreç İşareti	Bitlis
13	Bolu Kızılcık Tarhanası	Mahreç İşareti	Bolu
14	Bor Söğürmesi	Mahreç İşareti	Niğde
15	Boyabat Sırık Kebabı	Mahreç İşareti	Sinop
16	Çakallı Menemeni	Mahreç İşareti	Samsun
17	Çankırı Sarımsaklı Et	Mahreç İşareti	Çankırı
18	Çine Köftesi	Mahreç İşareti	Aydın
19	Dalama Tandırı	Mahreç İşareti	Aydın
20	Denizli Tandır Kebabı	Geleneksel Ürün Adı	Denizli
21	Derepazarı Pidesi	Mahreç İşareti	Rize
22	Develi Cıvıklısı	Mahreç İşareti	Kayseri
23	Devrekani Hindi Banduması	Mahreç İşareti	Kastamonu
24	Diyarbakır Kabak Meftunesi	Mahreç İşareti	Diyarbakır
25	Diyarbakır Kenger Boranisi	Mahreç İşareti	Diyarbakır

NO	COĞRAFİ İŞARETİN ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
26	Diyarbakır Kuru Dolması	Mahreç İşareti	Diyarbakır
27	Diyarbakır Tavuk Eşkenesi	Mahreç İşareti	Diyarbakır
28	Diyarbakır Tirit Yemeği	Mahreç İşareti	Diyarbakır
29	Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı	Mahreç İşareti	Diyarbakır
30	Diyarbakır İçli Köftesi	Mahreç İşareti	Diyarbakır
31	Doğubeyazıt Abdigör Köftesi	Mahreç İşareti	Ağrı
32	Emirdağ Güveci	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
33	Erzurum Mantısı / Erzurum Hıngeli	Mahreç İşareti	Erzurum
34	Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)	Mahreç İşareti	Eskişehir
35	Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebap, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı	Mahreç İşareti	Gaziantep
36	Gaziantep Cağırtlak Kebabı / Antep Cağırtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı / Antep Cartlak Kebabı	Mahreç İşareti	Gaziantep
37	Gaziantep Haveydi Köfte / Antep Haveydi Köfte	Mahreç İşareti	Gaziantep
38	Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı	Mahreç İşareti	Gaziantep
39	Gaziantep Lahmacunu / Antep Lahmacunu	Mahreç İşareti	Gaziantep
40	Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması	Mahreç İşareti	Gaziantep
41	Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması	Mahreç İşareti	Gaziantep
42	Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte	Mahreç İşareti	Gaziantep
43	Hakkâri Doğaba	Mahreç İşareti	Hakkâri
44	Iğdır Bozbaş Yemeği	Mahreç İşareti	Iğdır
45	İnegöl Köfte	Mahreç İşareti	Bursa
46	Karacasu Pidesi	Mahreç İşareti	Aydın
47	Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi	Mahreç İşareti	Kastamonu
48	Kayseri Mantısı	Mahreç İşareti	Kayseri
49	Kayseri Yağlaması	Mahreç İşareti	Kayseri
50	Keşan Satır Et	Mahreç İşareti	Edirne
51	Konya Etli Düğün Pilavı	Mahreç İşareti	Konya
52	Konya Etli Yaprak Sarması	Mahreç İşareti	Konya
53	Konya Ildız Kökü Yemeği	Mahreç İşareti	Konya
54	Konya Domalan Yemeği	Mahreç İşareti	Konya
55	Kütahya Cimcik Aşı / Kütahya Cimcik	Mahreç İşareti	Kütahya
56	Kırıkkale Keskin Tava	Mahreç İşareti	Kırıkkale
57	Malatya İçli Köftesi	Mahreç İşareti	Malatya
58	Malatya Kâğıt Kebabı	Mahreç İşareti	Malatya
59	Mardin Kaburga Dolması	Mahreç İşareti	Mardin
60	Mardin Kibe	Mahreç İşareti	Mardin
61	Mardin Sembusek	Mahreç İşareti	Mardin
62	Mardin İkbebet	Mahreç İşareti	Mardin
63	Merzifon Keşkeği	Mahreç İşareti	Amasya

NO	COĞRAFİ İŞARETİN ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
64	Nevşehir Testi Kebabı	Mahreç İşareti	Nevşehir
65	Muş Corti Aşı Yemeği	Mahreç İşareti	Muş
66	Nazilli Pidesi	Mahreç İşareti	Aydın
67	Oltu Cağ Kebabı	Mahreç İşareti	Erzurum
68	Ödemiş Köftesi	Mahreç İşareti	İzmir
69	Salihli Odun Köfte	Mahreç İşareti	Manisa
70	Samsun Kaz Tiridi	Mahreç İşareti	Samsun
71	Senirkent Banağı	Mahreç İşareti	Isparta
72	Siirt Büryan Kebabı	Mahreç İşareti	Siirt
73	Siirt Perde Pilavı	Mahreç İşareti	Siirt
74	Susurluk Tostu	Mahreç İşareti	Balıkesir
75	Şevket-i Bostan	Mahreç İşareti	Aydın
76	Şuhut Keşkeği	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
77	Tarsus Fındık Lahmacunu	Mahreç İşareti	Mersin
78	Tarsus Kebabı	Mahreç İşareti	Mersin
79	Taşköprü Kuyu Kebabı	Mahreç İşareti	Kastamonu
80	Tekirdağ Köftesi	Mahreç İşareti	Tekirdağ
81	Tokat Kebabı	Mahreç İşareti	Tokat
82	Ulaş Yaprak Döneri	Mahreç İşareti	Sivas
83	Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
84	Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
85	Urfa (Şanlıurfa) İsot Çömleği	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
86	Urfa Ciğer Kebabı	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
87	Urfa Haşhaş Kebabı / Şanlıurfa Haşhaş Kebabı	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
88	Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
89	Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
90	Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
91	Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
92	Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
93	Urfa Tiriti (Şanlıurfa Tiriti)	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
94	Urfa Çiğ Köfte	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
95	Urfa İçli Köftesi	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
96	Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması	Mahreç İşareti	Malatya
97	Yozgat Tandır Kebabı	Mahreç İşareti	Yozgat



ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türkiye'de "Geleneksel Ürün Adı" ile tescil almış yöresel yemekleri ve bu yemeklere geleneksel ürün adı verilmesinin nedenlerini araştırınız.

4.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizin verimli tarım alanları, ekolojik zenginliği, iklim ve bitki örtüsünün tarıma elverişli olması nedeniyle her bir coğrafi bölgesinde zengin gıda ürünleri yetişmektedir. Bunun doğal sonucu olarak bölgelerimizin iklim, tarım ve kültürel özellikleri doğrultusunda yüzyıllardır yöresel yemekler yapılmaktadır. Bu yemeklerin en önemli ortak özelliği üretimlerinde yöreye özgü doğal malzemelerin kullanılması, geçmişlerinin tarihî bir derinliğe ve kültürel bir birikime dayanmasıdır. Ülkemizde coğrafi işaret tescili alan yöresel yemeklerimiz TPE'nin sayfasında "Yemekler ve Çorbalar" ürün kategorisinde yer almaktadır.



Görsel 4.15: Adana İçli Köfte

Adana İçli Köfte

Adana İçli Köfte'nin yapımında esmer ince bulgur veya setik, irmik, beyaz un, dövülmüş yağsız dana eti, tuz, kimyon, karabiber, yumurta, su ve biber salçası ile hamur hazırlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp oyulur. Oyulan parçaların içi yağsız erkek koyun eti kıyması, biber salçası, mor kuru soğan, karabiber, tuz, bitkisel margarin ve maydanoz ile hazırlanan bir iç malzeme ile doldurulur. İçli köftelerin ağzı kapatılır ve köfteler limonlu suda haşlanır (Görsel 4.15). Binlerce yıllık Adana mutfak kültürünün en bilinen yemeklerinden biridir. Özel bir el hareketi ile elde defalarca döndürülerek elde edilen köfteler altından ve üstünden basık küre şeklindedir. Adana İçli Köfte'nin dış hamur cidarı hem dağılmayacak kadar dayanıklı hem de inceciktir. Köfte yuvarlak, basık küre şeklindedir. Köftenin dış hamurunda dövülmüş dana eti; iç harcında maydanoz, yağsız erkek koyun eti ve yağ olarak bitkisel margarin tercih edilmektedir. Dış hamur ve iç harç malzeme miktarlarının ayarlanması, köftenin doldurulması ve sonrasında ağzının kapatılması sürecinde gereken yöresel ustalık becerisi Adana İçli Köfte'ye ayırt edici özellik ve lezzet katmaktadır.



Görsel 4.16: Bitlis Büryan Kebabı

Bitlis Büryan Kebabı

Bitlis Büryanı Kebabı'nın yapımında yöresel olarak "hevur" denilen tekenin eti kaya tuzu ile tuzlanıp dilimlenir ve kor hâline getirilmiş tandıra koyulan su dolu kabın üstüne çengellerle sarkıtılır. Kebap, üstü de hava almayacak şekilde kapatılarak pişirilir. Bitlis Büryanı Kebabı'nın kendine has üretim yöntemi nedeniyle Bitlis iliyle ün bağı vardır (Görsel 4.16).

BİLGİ KUTUSU

IV. Murat Revan seferine çıktığında Bitlis dolaylarında bir çobana rastlar ve çobanın kendilerine ikram edeceği bir şey olup olmadığını sorar. Çoban et ve sütten başka bir şeyinin olmadığını, kabul ettikleri takdirde kendilerine et ikram edebileceğini söyler. Sonrasında bir teke keser, tekeyi temizledikten sonra bolca tuzlar. Toprağı kazarak derince bir çukur açar. Topladığı dalları çukurun içine atarak yakmaya başlar. Dalların tamamı yanıp ateş kor hâlini alınca çukurun içine içi su dolu büyükçe bir kap bırakır. Daha sonra tuzladığı eti kuyunun içine sarkıtır. Hava almaması için kuyunun üzerini kapatır. Eti, piştikten sonra padişaha ikram eder. Padişah bu yemeği çok beğenerek "Büryan gibi pişmiş" der. O günden sonra bu yemek yörede yapılmış ve adına Büryan Kebabı denmiştir.

Diyarbakır Tavuk Eşkenesi

Diyarbakır Tavuk Eşkenesi; tavuk etinin tuzlu suda haşlanıp tereyağında kızartıldıktan sonra pilav ve hoşaf ya da komposto ile birlikte servis yapılmasıyla hazırlanan, Diyarbakır'a özgü bir yemektir (Görsel 4.17). Diyarbakır Tavuk Eşkenesi'nin hazırlanmasında kullanılan pilav, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci'nden elde edilir. Üretimde kullanılan tereyağı, kıl keçisinin sütünden yapılır. Hoşaf, kayısı kurusu (eşbabiye) ya da yeşil ekşi erik (incaz); komposto ise kara üzüm ve kayısı (karaş) kullanılarak yapılır. Diyarbakır Tavuk Eşkenesi, Diyarbakır yemek kültürü içinde yer alan önemli yemeklerdendir. Ürünün, Diyarbakır iliyle ün bağı bulunur.



Görsel 4.17: Diyarbakır Tavuk Eşkenesi

Doğubeyazıt Abdigör Köftesi

Doğubeyazıt Abdigör Köftesi, Ağrı ilinin en önemli tarihî yapılarından biri olan İshakpaşa Sarayı'nın inşasında görevli Çolak Abdi Paşa adına yapılmış olmasıyla tanınır ayrıca mideyi rahatsız etmeyen bir et yemeği olmasıyla ünlüdür (Görsel 4.18). Abdigör Köftesi, Ağrı dendiğinde akla ilk gelen yemektir. Şifalı olduğuna inanıldığı için evlerde sıklıkla yapılmaktadır. Yapımı zorlu olan bu köfte yaklaşık yarım günde hazırlanmaktadır. Ağrı Abdigör Köftesi'nin ülkemizde sıklıkla yapılan diğer köftelerden farkı, içeriğinde kullanılan, sinirleri alınmış etin macun hâline gelene kadar "sal" olarak adlandırılan taş tezgâhlarda saatlerce dövülmesidir.



Görsel 4.18: Doğubeyazıt Abdigör Köftesi



Görsel 4.19: Gaziantep Süzek Yapması



Görsel 4.20: Konya Ildız Kökü Yemeği



Görsel 4.21: Mardin Kaburga Dolması



Görsel 4.22: Şanlıurfa Çiğ Köfte

Gaziantep Süzek Yapması

Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması; pilavlık bulgur, yağlı koyun kıyması, soğan, sarımsak, salça ve baharatların karıştırılıp yoğrularak ceviz büyüklüğünde köfteler yapılması ve bu köftelerin yörede "süzek" olarak adlandırılan süzgeç üzerinde buharda pişirilmesi ile hazırlanan yöresel bir yemektir (Görsel 4.19). Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması'nın ayırt edici özelliği, yöreye özgü, buharda pişirilme yöntemidir. Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması coğrafi sınırda uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Konya Ildız Kökü Yemeği

Konya Ildız Kökü Yemeği; Latince adı "helianthus tuberosustur" olarak da adlandırılan yer elması, havuç, patates, soğan ve salça ile pişirilen, Konya iline özgü bir yemektir (Görsel 4.20). Yemeğin servisi sarımsaklı yoğurt ile yapılır. Yer elmasına coğrafi sınırda "ıldız kökü" denir. Konya ilinin gastronomisinde Konya Ildız Kökü Yemeği'nin özel bir yeri bulunur. Bu yemeğin geçmişi eskiye dayanır, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mardin Kaburga Dolması

Mardin tarih boyunca birçok kültür ve dine ev sahipliği yapmıştır. Dinî törenlerin ve ayinlerin temel işlerinden olan yemek hazırlama, Mardin mutfağında önemli yer tutar. Kaburga dolması bu kültürün bir ürünüdür ve Mardin mutfağının en sevilen yemeklerinden biridir (Görsel 4.21). Kaburga dolması, Mardin ilinde yetişen kuzuların sağ tarafından yapılmaktadır.

Şanlıurfa Çiğ Köfte

Geçmişi çok eskiye dayanan çiğ köfte; dövülmüş et, isot, çiğ köftelik bulgur, maydanoz, karanfil, ev salçası, soğan, sarımsak tuz ve tarçının karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilir, Şanlıurfa'nın en ünlü yöresel lezzetlerinden birisidir (Görsel 4.22). Şanlıurfa Çiğ Köfte yapımı için özel kalaylı bakır leğenler kullanılır. Yoğrulan çiğ köfte; marul, tere, yeşil isot, nane, pirpirim (semizotu), hardal, turp ve taze kırmızı isot ile servis yapılır.

Malatya İçli Köftesi

Malatya İçli Köftesi; bulgur, yağsız dana kıyma, tuz, su, kırmızı pul biber ve karabiber ile hazırlanıp ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içi oyulan hamurun orta yağlı dana kıyma, kuru soğan, tereyağı, karabiber, kırmızı pul biber ve tuz ile hazırlanan iç malzeme ile doldurulup ağzı kapatılarak tuzlu suda haşlanması yöntemiyle yapılan ve üstüne kızartılmış tereyağı dökülüp servis yapılan bir yemektir (Görsel 4.23). Köftelerin boyu 8-9 cm ve toplam ağırlığı 65 g kadardır. Malatya İçli Köftesi yağda kızartılmaz ve harcına salça konulmaz. Malatya İçli Köftesi'nin üretiminde sadece orta bulgur kullanılması, suda haşlanması ve haşlandıktan sonra üzerine tereyağlı sos dökülmesi ayırt edici özelliklerindendir.



Görsel 4.23: Malatya İçli Köftesi

Şuhut Keşkeği

Şuhut Keşkeği; geleneksel olarak yörede yetişen buğdaylardan yapılmış göce, yörede yetişen nohut ve büyükbaş hayvanların zıpkın ismi verilen sırt kısmından kuyruk kısmına kadar uzanan bölgeden elde edilen etler ile hazırlanan yöresel bir yemektir (Görsel 4.24). Zıpkının kemiği hayvanın en yoğun ilikli bölgesidir ve içerdiği yağ keşkeğin kıvamını almasını sağlar. Ayrıca yemeğe aynı miktarda kemiksiz kırmızı et eklenir. Bölge meralarında doğal beslenen büyükbaşların zıpkın eti ve kemiksiz eti Şuhut Keşkeği'ne geleneksel tadını verir. Şuhut Keşkeği'ni diğer keşkeklerden ayıran özellikler; taş fırında, odun ateşinde ve çömlekte pişirilmesi, yapımında kullanılan yöresel ham madde (Afyonkarahisar Kaymağı gibi), pişirme ve sunum teknikleridir.



Görsel 4.24: Şuhut Keşkeği

BİLGİ KUTUSU

Keşkek kelimesi, köken olarak Farsçadan türetilmiştir. Tarihsel süreçte farklı dil ailelerinde üç değişik seslendirilişle (kaşk, keşk, kişk) karşımıza çıkar ve İran, Irak, Büyük Suriye, Mısır, Güney Kafkasya, Türkiye gibi geniş bir kültüre yayılmasıyla dikkat çeker. "Keşkek" çeşitli kaynaklarda" Unla beraber dövülmüş et ve buğdaydan yapılan, ortasına kızdırılmış yağ dökülen bir yemek, yoğurt kurusu, keş, kurut" ayrıca "kuvvetli, sağlam, kabuğu çıkmış arpa, arpa suyu, yoğurt keşi" şeklinde anlam bulur.

Keş kelimesi 16. yüzyılda "kuru yoğurt, top top kurutulmuş ayran tortusu"; 19. yüzyılda, ekşi süte bırakılmış tahıl ekmeği anlamına gelmektedir. Keşkek, 19. yüzyıldan günümüze Anadol'da çok sayıda toplumsal dinamiğin öznesi olan törensel bir yemeğin genel adıdır. Başta Ege, Akdeniz ve Karadeniz Bölgeleri olmak üzere Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde yapılan keşkek, yöreden yöreye farklı adlar da alabilmektedir. Dövme pilavı veya dövme aşı (Hatay, Adana, Gaziantep), herse (Rize), herise (Konya, Gaziantep), hırisi-hirisi (Hatay), gendirme pilavı (Erzincan), aşür, etli aşür, etli aşure (Hatay) bunlardan bazılarıdır.

57. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ŞEVKETİ BOSTAN / ŞEVKET-İ BOSTAN
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	GELENEKSEL ÜRÜN ADI
COĞRAFİ SINIR	AYDIN İLİ SÖKE İLÇESİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500 g şevketi bostan otu
- 250 g kuşbaşı et
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5-6 su bardağı su

Terbiyesi İçin

- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım limonun suyu
- 1 yemek kaşığı silme un
- Tuz



Görsel 4.25: Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan

ÜRETİM METODU

1. Şevketi bostanları ayıklayıp yeşil kısımlarını kesiniz, 3-4 cm boyunda doğradıktan sonra iyice yıkayınız.
2. Yıkadığınız şevketi bostanların üzerine 1 adet limonun suyunu sıkıp şevketi bostanları bol suda 15 dakika kadar bekletiniz.
3. Sudan çıkardığınız şevketi bostanları süzmeye bırakınız.
4. Kuşbaşı etleri bir tencerede, üzeri hafif kızarıncaya kadar kavurunuz.
5. Kavurduğunuz etlerin üzerine kuru soğan doğrayıp zeytinyağı ekleyiniz, karışımı 1 dakika daha kavurunuz.
6. Süzülen şevketi bostanları kavrulmuş ete ekleyip rengi değişinceye kadar soteleyiniz.
7. Soteleğiniz yemeğe 5-6 su bardağı sıcak su ilave edip kısık ateşte, şevketi bostan otu yumuşayıncaya kadar ara sıra karıştırarak kontrollü pişiriniz.
8. Yemeğin terbiyesini hazırlamak için yumurta sarısı, un, tuz ve yarım limon suyunu küçük bir kâsede çırpınız. Karışımı, yemeğin suyundan azar azar ilave ederek sulandırınız.
9. Kısık ateşte pişmekte olan yemeğe terbiyeyi ilave edip karıştırınız.
10. Yemek bir taşım daha kaynadıktan sonra yemeği ocaktan alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Şevketi Bostan Yemeği'ni sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Şevketi Bostan Yemeği'nin yapımında kullanılan şevketi bostan bitkisi, 19. yüzyılda Girit Adası'ndan Batı Anadolu'ya göç eden Müslüman Türk topluluğunun beraberinde getirdiği bitkilerdendir. Şevketi bostan bitkisi; halk arasında kelker, şevket otu, sütlü diken, mübarek dikeni, akkız, bostan otu adıyla da bilinir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



58. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTAKYA KÂĞIT KEBABI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	HATAY İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg dana döş eti (1 yaş civarı danadan elde edilmiş olmalıdır.)
- 1 veya 2 demet maydanoz
- 2-3 diş sarımsak
- Yaklaşık 10 g tuz
- Göz kararı (bir tutam) karabiber
- 1-2 adet kırmızıbiber (Acı veya tatlı olabilir.)
- Acı veya tatlı yeşilbiber (İsteğe bağlı)
- Domates (İsteğe bağlı)



Görsel 4.26: Antakya Kâğıt Kebabı

ÜRETİM METODU

1. Dinlenmiş eti kaburga üzerinden sıyırdıktan sonra "zırh" ile kıyma hâline getiriniz.
2. Ayrı bir yerde maydanoz, kırmızıbiber, sarımsak ve isteğe bağlı olarak acı vermesi için yeşil sivri biberi de zırh ile kıyınız.
3. Maydanozlu karışımı kıymanın içine katıp tuz ve toz karabiber ilave ediniz, karışımı yoğurunuz ve son bir kez daha zırh ile kıyınız.
4. Karışımı tekrar yoğurunuz ve karışıma yağlı kâğıt üzerinde disk şekli veriniz.
5. Pişirmeden önce kebabın üzerini domates dilimi, taze kırmızı ve yeşilbiber ile süsleyiniz.
6. Kebabı fırın tepsisi içinde yağlı kâğıt üzerinde, yaklaşık 200 °C sıcaklıktaki taş fırında 15-20 dakika, üst tarafı kızarıncaya kadar pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Pişen kebabı yufka ekmeği veya tırnak pide üzerinde servis yapınız.

NOT: Antakya Kâğıt Kebabı, yörede Arapça olarak "lahme la varka" olarak da bilinen bir kebaptır. "Zırh" adı verilen satır benzeri bıçak ile kıyılarak yapılır. Yörede gündelik tüketimin yanı sıra evlilik, düğün, adak, cenaze gibi törenlerde de ikram edilir. Kebap 150, 200 veya 250 g ağırlığında ve disk şeklinde hazırlanır, kalınlığı yaklaşık 0,5-1 cm'dir. Kebabı pişirmeden önce üzerini süslemek amacıyla koyulan biberler bütün olmalıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

59. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AMASYA BAKLALI DOLMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AMASYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 100 g kuru iç bakla
- 100 g buğday yarması (dövme)
- 150 g kuru soğan
- 500 g taze asma yaprağı (salamura veya taze)
- 25 g domates salçası
- 500 g kuzu kaburga kemikli et
- 100 g dereotu
- 100 g maydanoz
- 200 ml sıvı yağ
- 500 ml su
- 5 g tuz
- 500 g yoğurt



Görsel 4.27: Amasya Baklalı Dolması

ÜRETİM METODU

1. Baklayı ve buğday yarmasını ayrı kaplarda bir gün önceden ıslatınız.
2. Islattığınız bakla ve yarmayı, suyunu süzüp yine ayrı kaplarda 15 dakika haşlayınız.
3. Maydanozu, dereotunu ve soğanı temizleyip ince şekilde doğrayınız.
4. Bakla ve yarmanın suyunu süzüp baklaların kabuklarını soyunuz.
5. Haşladığınız bakla ve yarmayı orta boy karıştırma kabına koyunuz. Kaba maydanoz, kuru soğan, dereotu, salça ve tuzu ilave edip karıştırınız.
6. Hazırladığınız karışımı asma yapraklarının içine koyarak avuç içinde altıgen şeklinde sarınız.
7. Bir tencereye önce kemikli et yerleştirip üzerine dolmaları diziniz.
8. Tencereye su ve tuz ilave ediniz.
9. Dolmaların üzerine porselen tabak kapatıp et ve dolmaları yumuşayıncaya kadar orta ateşte, 1 saat pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Tencereyi büyük boy bakır tepsiye ter çevirerek koyup pişen dolmalar altta etler üstte kalacak şekilde yerleşince kaldırınız. Dolmaların üzerine yoğurt ekleyiniz, dolmaları kuru soğan ile servis yapınız (Yemeğin üzerine isteğe göre tereyağında kavrulmuş soğan gezdiriniz.).

NOT: Dolmada kullanılacak asma yaprakları hem taze hem de salamura şeklinde olabilir, genelde taze yapraklar tercih edilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Amasya Baklalı Dolması'nın yöredeki geçmişini araştırıp öğreniniz.



60. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BOR SÖĞÜRMESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	NİĞDE İLİ BOR İLÇESİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg kemikli koyun veya kuzu eti
- 80-100 g kuyruk yağı (koyun)
- 150-180 g yeşil sivri biber
- 10-15 g tuz (Tercihen öğütülmüş kaya tuzu)



Görsel 4.28: Bor Söğürmesi

ÜRETİM METODU

1. Sırt veya kaburga bölgesi etini üçlü veya dörtlü dilimlere ayırınız.
2. Ayırdığınız dilimleri 0,2-0,5 cm kalınlığında tabakalar hâline getiriniz.
3. Etli kısımları ince tabakalar oluşturacak şekilde kestikten sonra eti satırın düz yüzeyi ile döverek düzleştiriniz.
4. İnce tabakalar hâline getirdiğiniz etlerin üzerine bıçak veya satırla, yaklaşık 0,5 cm aralıklarla kanallar oluşacak şekilde çizikler açınız ve hazırladığınız etleri tek tek tuzlayınız.
5. Kuyruk yağını kuşbaşı doğrayınız.
6. Tepsiye önce biberleri diziniz ve tuzlanmış etleri biberlerin üzerine, tepsiyi kapatacak şekilde yerleştiriniz.
7. Etlerin üzerine kuşbaşı doğranmış kuyruk yağlarını ve tuzu serpiştiriniz.
8. Hazırladığınız tepsiyi, odun ateşinde 35-45 dakika pişiriniz.
9. Kuyruk yağları eridiği ve etin yüzeyi pembeleştiği zaman (yaklaşık 10-15 dakika sonra) tepsiyi fırından çıkarıp et dilimlerini ters çevirerek alt yüzeylerinin de kızarmasını sağlayınız.
10. Yeniden fırına verdiğiniz tepsiyi 10-15 dakika sonra tekrar çıkarıp et dilimlerini bir kez daha altüst ediniz.
11. Son kez fırına verdiğiniz etleri 5-10 dakika daha pişiriniz.
12. Et yüzeyi kırmızı renk alınca tepsiyi fırından çıkarınız.

SERVİS ŞEKLİ: Fırından çıkardığınız Bor Söğürmesi'ni pişirdiğiniz tepsi içerisinde sıcak pide ve kuru soğan ile servis yapınız.

NOT: Pişirme sırasında kuyruk yağının ete nüfuz etmesi ve etin yumuşak olması açısından ete, yüzeyinde kanallar oluşacak şekilde çizikler atılması önemlidir. Söğürme servisi sırasında kullanılacak pide yaklaşık 40-60 cm çapında ve fırından yeni çıkmış olmalıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

61. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	NEVŞEHİR TESTİ KEBABI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	NEVŞEHİR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 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 kabukları soyulmuş domates
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 60 ml su
- 20 ml ayçiçeği yağı

Testinin Kapanması İçin Hamur Malzemeleri

- 60 g un
- 25 ml su



Görsel 4.29: Nevşehir Testi Kebabı

ÜRETİM METODU

1. Etleri 20-30 g olacak biçimde, kuşbaşı büyüklüğünde kesiniz.
2. Biberi ve domatesi de doğradığınız etlerin büyüklüğünde kesiniz.
3. Arpacık soğanın ve sarımsağın kabuklarını soyunuz. Bunları bütün hâlde testi kebabına eklemek üzere kenara ayırınız.
4. Tuz ve karabiberi bir kaba koyup karıştırınız. Ayrı bir kapta su ve ayçiçeği yağını karıştırınız.
5. Testinin ağzını kapatmak için un ve sudan oluşan bir hamur hazırlayınız.
6. Testinin tabanına kuşbaşı kesilmiş etleri yerleştiriniz. Etlerin üstüne sırasıyla çarliston biber, arpacık soğanı, sarımsak ve domatesi yerleştiriniz.
7. Malzemelerin iyice yerleşmesini sağlamak için üzerine ara ara bastırınız.
8. Hazırladığınız malzemelerin üzerine tuz ve karabiber karışımını ekleyiniz.
9. Su ve yağ karışımının daha iyi dağılması için parmaklarınızla testi içindeki malzemelerin iki tarafına delik açınız.
10. Testiye su ve ayçiçeği yağı karışımını ekleyiniz ve testinin ağzını alüminyum folyo ile kapatınız.
11. Önceden ısıttığınız 250 °C fırına testi kebabını yerleştiriniz.
12. 1 saat 45 dakika pişen testi kebabını fırından çıkarınız. Alüminyum folyonun üzerini veya folyoyu çıkardıktan sonra testinin ağız kısmını hamur ile kaplayınız ve testiyi tekrar fırına koyunuz.
13. Kebabı, hamurla birlikte 30-45 dakika kadar daha pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Testi kebabını sıcak şekilde masaya getiriniz. Bıçak veya satır ile testinin altına vurup testiyi kırınız, kebabı servis tabağında sununuz.

NOT: Kebapta bütün veya diş sarımsak kullanılabilir. Testi kebabının pişmesi yaklaşık 2-2,5 saat sürer. Nevşehir Testi Kebabı, servis sırasında testi kırılmadan servis tabağına aktarılarak da sunulabilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



62. UYGULAMA

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	SİİRT PERDE PİLAVI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SİİRT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

Hamuru İçin

- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karbonat
- ½ su bardağı badem
- Alabildiği kadar un

Yemek İçin

- 1 adet tavuk veya 3 adet keklik
- 4 su bardağı pirinç
- ½ paket tereyağı
- 1 su bardağı çam fıstığı
- ½ su bardağı badem
- Karabiber
- Kimyon
- Kırmızıbiber
- Tarçın



Görsel 4.30: Siirt Perde Pilavı

ÜRETİM METODU

1. Tavuğu haşlayıp tavuğun derisini temizleyiniz.
2. Tavuğu iri parçalar hâlinde kızartınız.
3. Pirinci tereyağında kavurunuz, üzerine yeteri kadar sıcak su ekleyip pilavı pişiriniz.
4. Pilav sıcakken tüm baharatları pilava ekleyip karıştırınız.
5. Hamur malzemelerini yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediniz.
6. Hamurdan 1 mm inceliğinde yufka yapınız.
7. Üst kısmı geniş alt kısmı dar olan perde pilav tenceresinin tabanını ve kenarlarını margarinle iyice yağlayınız, soyulmuş bademleri tabana ve tencerenin kenarlarına yapıştırınız.
8. Yufkayı tencereye, kenarları sarkacak şekilde yerleştiriniz.
9. Tencerenin içini, bir kat tavuk bir kat pilav olacak şekilde iyice bastırarak doldurunuz.
10. Yufkanın tencereden sarkan kenarlarını malzemelerin üstüne çevirip küçük bir yufkayla tencereyi kapatınız.
11. Yemeği, üzerine yağ koyarak yüksek ısıdaki fırında kızarıncaya kadar pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Pilavı düz bir tepsi içerisinde ters çevirip bıçakla kesiniz, sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Siirt Perde Pilavı'nın pişirilmesi için özel perde pilavı tenceresinin kullanılması tavsiye edilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

63. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	DİYARBAKIR KABAK MEFTUNESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	DİYARBAKIR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

(6 kişilik)

- 1,5 kg kış kabağı
- 0,5 kg kuzu eti
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı tane sumak
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber



Görsel 4.31: Diyarbakır Kabak Meftunesi

ÜRETİM METODU

1. Sumağın renginin ve tadının suya geçmesi için sumağa 3 ölçü su ekleyiniz. Sumağı demlenmeye bırakınız.
2. Daha sonra sumakları süzünüz.
3. Kabakları soyup iri küp şeklinde doğrayınız.
4. Kuzu etini yıkayıp tuzlayınız.
5. Eti, erittiğiniz sadeyağda biraz kavurunuz.
6. Salça ve pul biberi ete ilave edip karıştırınız.
7. Doğranmış kabakları etlerin üzerine koyup karışımın üzerini geçecek kadar su ve süzülmüş sumak suyu ekleyiniz.

SERVİS ŞEKLİ: Diyarbakır Kabak Meftunesi'nin eti pişince yemeği, dövülmüş sarımsak ekleyip biraz dinlendirdikten sonra servis yapınız.

NOT: Diyarbakır Kabak Meftunesi'nin üretiminde kullanılan kabak, Latince adı "cucurbita moschata" olan ve yazın sonlarına doğru hasadı yapılıp sonbahardan itibaren tüketilen kışlık kabaktır. Bu yemek, kendine has üretim metoduyla Diyarbakır mutfağında özel bir yere sahiptir. Yemeğin geleneksel üretiminde sumak suyunun kullanılması ürüne farklılık kazandırır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

64. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MARDİN İKBEBET
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MARDİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

İç Harç İçin

- 500 g orta yağlı kuzu kıyma
- 500 g dana kıyma
- 500 g kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 5 g karabiber
- 5 g pul biber
- 10 g kişniş
- 10 g tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Hamur İçin

- 1 kg ince döğme bulgur
- 500 g çiğ köftelik bulgur
- 20 g tuz



Görsel 4.32: Mardin İkbebet

ÜRETİM METODU

1. İç harcın yapımı için kuru soğanları ince ince doğrayarak suda bekletiniz.
2. Bir tencerede dana ve kuzu kıymasını karıştırarak kavurunuz.
3. Suyunu sıktığınız soğanları, ayrı bir tencerede sıvı yağ ile sararıncaya kadar kavurunuz.
4. Kavrulmuş kıyma ile soğanları karıştırıp tuz ve baharatları ekleyiniz, biraz daha kavurunuz.
5. Hazırladığınız iç harcına ince doğranmış maydanozları ekleyip harcı ocaktan alınız ve soğumaya bırakınız.
6. Hamur yapımı için bulgurları yoğurma kabına alınız, bulgurların üzerine tuz ve kişnişi ilave edip karıştırınız.
7. Bulgurların üzerine yeteri kadar su dökünüz ve üzerini kapatarak 1 saat bekletiniz.
8. Beklettiğiniz hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurunuz.
9. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde alınız, hamurun içini kahve fincanı şeklinde açınız ve iç harçtan bir çorba kaşığı kadar doldurunuz.
10. Hamurun ağzını muska şeklinde kapatınız, hamurları tepsiye diziniz ve bir süre dinlendiriniz.
11. Bir tencereye yeteri kadar su ve tuzu koyup kaynatınız.
12. Hazırladığınız ikbebetleri birer birer ve yavaş yavaş kaynar suya bırakınız, 10-15 dakika kaynatınız.
13. Suyun yüzeyine çıkan ikbebetleri sudan alıp süzgeçli bir tabağa koyunuz.

SERVİS ŞEKLİ: Süzgeçli tabaktan aldığınız ikbebetleri, mevsim sebzeleriyle süslediğiniz tabakta servis yapınız.

NOT: "İkbebet" Arapça bir kelime olup anlamı, hazırlanan hamurun kahve fincanı şekline getirilmesidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. (...) Gaziantep Börek Çorbası'na adını veren ve yörede "börek" olarak bilinen yöresel malzeme kavrulmuş kıymadır.
2. (...) Diyarbakır Meftunesi yazlık kabaktan yapılır.
3. (...) Bitlis Büryan Kebabı, etin tandırda suyun üzerine çengelle sarkıtılarak pişirilmesiyle hazırlanır.
4. (...) Antakya Kâğıt Kebabı zırh adı verilen satır benzeri bıçak ile kıyılarak hazırlanır.
5. (...) Amasya Baklalı Dolma, pirinç ve baklanın asma yaprağına sarılıp et suyunda pişirilmesiyle yapılır.
6. (...) Bor Söğürmesi sıcak pide ve kuru soğan ile birlikte servis yapılır.

B. Aşağıdaki cümlelerde verilen boşlukları uygun ifadelerle doldurunuz.

7. Annelerin, kızlarına pişirme becerilerini aktarmasının sembolü yöresel ..... yemeğidir.
8. Diyarbakır Kabak Meftunesi'nin yapımında ..... suyunun kullanılması ürüne kendine özgü tat verir.
9. Şuhut Keşkeği'nin en önemli özelliklerinden birisi içerisinde coğrafi işaret tescilli Afyon ..... kullanılmasıdır.
10. Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba'nın yapımında coğrafi işaret tescilli ..... Fıstığı kullanılmaktadır.
11. Diyarbakır yöresinde aşurelik buğdayın küçüğüne ..... adı verilir.
12. Sacda kavrulan buğdayın ince öğütülmesinden elde edilen una ..... adı verilir.
13. Yozgat Arabaşı Çorbası'nda et olarak ....., hindi ya da tavuk eti kullanılır.
14. Pınarbaşı Kara Çorba'nın kendisine has ekşi tadını ..... meyvesi verir.

C. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

15. **Aşağıdakilerden hangisi Adana İçli Köfte'yi diğer içli köftelerden ayıran özelliklerden birisi <u>değildir</u>?**
    A) Köftelerin limonlu suda haşlanması
    B) Alt ve üstten basık olması
    C) Dış hamurunda dövülmüş dana eti kullanılması
    D) İç harcında biber salçası kullanılması
    E) Özel bir el hareketi ile döndürülerek şekil verilmesi

16. **Doğubeyazıt Abdigör Köftesi'nin coğrafi sınırı olan il aşağıdakilerden hangisidir?**
    A) Adana B) Adıyaman C) Ağrı D) Iğdır E) Kars

17. Pilavlık bulgur, yağlı koyun kıyması, soğan, sarımsak ve baharatların karıştırılıp yoğrularak yapılan ceviz büyüklüğündeki köftelerin süzgeç üzerinde buharda pişirilmesi ile yapılan yöresel yemek aşağıdakilerden hangisidir?

A) Doğubeyazıt Abdigör Köfte
B) Gaziantep Haveydi Köfte
C) Gaziantep Süzek Yapması
D) Iğdır Taş Köfte
E) Salihli Odun Köfte

18. Kızarmış tavuk ve pirincin yufkaya sarılmasıyla elde edilen; hayvansal, bitkisel ve karbanhidrat kaynağı olarak da besleyici özelliği olan yöresel yemek aşağıdakilerden hangisidir?

A) Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı
B) Konya Etli Düğün Pilavı
C) Isparta Kabune Pilavı
D) Yufkalı Konuralp Pilavı
E) Siirt Perde Pilavı

19. Aşağıdakilerden hangisi Şuhut Keşkeği'nin ayırt edici özelliklerinden birisi değildir?

A) Afyon peyniri kullanılması
B) Çömlekte pişirilmesi
C) Göce kullanılması
D) Odun ateşinde pişirilmesi
E) Zıpkın eti kullanılması

20. Aşağıdakilerden hangisi Şanlıurfa Çiğ Köfte'de kullanılan malzemelerden birisi değildir?

A) Ceviz B) Dövülmüş et C) Soğuk su D) Tarçın E) Taze sarımsak

21. Çoğrafi işaret tescilli olan ve "geleneksel ürün adı" koruması alan çorba aşağıdakilerden hangisidir?

A) Alanya Hülüklü (Gülüklü) Çorba
B) Çankırı Tutmaç Çorbası
C) Antep Alaca Çorba
D) Diyarbakır Simindirik Çorba
E) Ezo Gelin Çorbası

22. Coğrafi sınırı UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilen şehir olan; koyun eti, nohut, süzme yoğurt, yumurta ve kavrulmuş kıyma ile yapılan coğrafi işaret tescilli çorba aşağıdakilerden hangisidir?

A) Adana Analı Kızlı
B) Konya Bamya Çorbası
C) Yozgat Arabaşısı
D) Gaziantep Börek Çorbası
E) Urfa Lebenisi

23. Hamurun açılıp şeritler hâlinde kesildikten sonra kurutulmasıyla elde edilen; mercimek, kıyma, sarımsak ve çeşitli baharatlarla tatlandırılan yöresel çorba aşağıdakilerden hangisidir?

A) Çankırı Tutmaç Çorbası
B) Yozgat Arabaşısı
C) Gaziantep Lebeniye Çorbası
D) Konya Kikirdekli Kesme Çorba

E) Hamur Çorbası

24. Yozgat Arabaşı Çorbası'nı diğer çorbalardan ayıran en önemli özellik aşağıdakilerden hangisidir?

A) Kaz eti ile yapılması
B) Meyane hazırlanması
C) Servisinin hamur ile yapılması
D) Hindi eti ile hazırlanması
E) Limon suyu ile servis yapılması

25. Yetiştiği bölgede "kenger", "bostan otu" olarak da bilinen, et ve soğan ile kavrulup hazırlanan yöresel yemek aşağıdakilerden hangisidir?

A) Firik Dolması
B) Pazı Boranisi
C) Kenger Boranisi
D) Şevket-i Bostan
E) Isırgan Kavurması

26. Amasya Baklalı Dolma'nın servisi nasıl olmalıdır?

A) Yoğurt ve kuru soğan ile
B) Soğuyup dinlendirildikten sonra
C) Ilık olarak
D) Turşu ve sarımsak ile
E) Limon dilimleriyle

27. Bor Söğürmesi'nde kullanılan et aşağıdakilerden hangisidir?

A) Dana B) İnek C) Keçi D) Koyun E) Sığır

28. Diyarbakır Tavuk Eşkanesi yöresel pilav ile birlikte aşağıdakilerden hangisiyle servis yapılır?

A) Diyarbakır Turşusu
B) Kayısı-erik hoşafı
C) Yöresel ekmek
D) Yöresel ayran
E) Soğan ve sivri biber

29. Mardin'in içli köftelerinden birisi olan, muska şeklinde kapatılan coğrafi işaret tescilli yöresel yemek aşağıdakilerden hangisidir?

A) İkbebet
B) Keledoş
C) Kibe
D) Murtuğa
E) Sembusek

30. Selçuklu saraylarında gelişip Mevlevi geleneği ile özdeşleşen, düğün ve özel davetlerde ikram edilen coğrafi işaret tescilli çorba aşağıdakilerden hangisidir?

A) Bayburt Kavut Çorbası
B) Konya Bamya Çorbası
C) Pınarbaşı Kara Çorba
D) Tunceli Şorbik Çorba
E) Yozgat Arabaşısı

5.
ÖĞRENME BİRİMİ

KURU BAKLAGİLLER VE KURU YEMİŞLERLE HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER





KONULAR

5.1. KURU BAKLAGİLLERLE COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

5.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ KURU YEMİŞLERLE HAZIRLANAN YİYECEKLER

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Kuru baklagillerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri üretim metodunagöre hazırlama, uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma
2. Coğrafi işaret tescilli kuru yemişlerden yapılan yiyecekleri üretim metoduna göre hazırlama, uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

baklava, dürüm, helva, humus, içli köfte, katmer, mercimekli köfte, piyaz

HAZIRLIK ÇALIŞMASI

1. **Bulunduğunuz yörede hangi kuru baklagiller üretilmektedir?**
2. **Kuru yemişlerin kullanıldığı yemekler neler olabilir?**



GİRİŞ

Kuru baklagiller, kabukların içindeki çekirdeklerin kurutulmasıyla elde edilen ürünlere verilen isimdir. Genellikle ılık ve sıcak iklimlerde yetişir. İnsanlar tarafından binlerce yıldır severek yapılan ve tüketilen ürünlerin başında gelir. Kuru baklagil ailesinin en bilinen ve en eski üyesi mercimektir. Fasulye türleri (bakla, barbunya, soya fasulyesi, kuru fasulye vb.), mercimek, nohut, bezelye gibi ürünler bu aileye aittir. Kuru baklagiller, çeşitli şekillerde lezzetlendirilerek başlı başına bir yemek olarak sunulabilen ayrıca çorbalarda ve pilavlarda da kullanılabilen oldukça ekonomik ürünlerdir.

Türkçede "meyve"nin karşılığı "yemiş"tir. Kurutularak tüketime sunulan meyveler, kuru yemiş olarak adlandırılır. Türkiye, yirmiden fazla çeşit kuru yemiş üretimiyle dünyanın önde gelen üreticileri arasında yer almaktadır. Türkiye'de kuru yemiş ve mamullerinin üretim faaliyetlerinin neredeyse tamamı kırsal kesimde gerçekleşmektedir. En çok üretilen ürünler; fındık, Antep fıstığı, leblebi, kuru kayısı, kuru incir ve kuru üzümdür.

Ülkemiz, zengin kuru yemiş çeşitleri ve gelişmiş üretim tekniklerinin yanında kuru yemiş tüketiminin de yüksek olduğu bir ülkedir. Kuru yemişler; Türk geleneksel kültürüne yüzyıllar önce girmiştir, tamamlayıcı tatlar ve çeşni olarak Türk mutfağının vazgeçilmez unsurları hâline gelmiştir.

BİLGİ KUTUSU

Ülkemizde kişi başına yıllık ortalama 3 kg fasulye, 4,5 kg mercimek ve 5,5 kg nohut tüketilmektedir.

5.1. KURU BAKLAGİLLERLE COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER HAZIRLAMA

Türkiye'de yetiştirilen kuru baklagiller arasında en fazla üretimi yapılanlar nohut, kuru fasulye ve mercimektir. Tüm bölgelerimizde baklagiller üretilmekle birlikte Güneydoğu Anadolu, Orta Anadolu ve geçit bölgeleri ile Marmara Bölgesi'nin güneyi baklagil üretimin en yoğun olduğu bölgelerdir. Kurak ve yarı kurak alanlarda nohut ve mercimeğin; sulu alanlarda ise fasulyenin üretimi yapılmaktadır.

Ülkemizde kuru baklagillerin üretiminin fazla olması, hazırlanan yemeklerde kullanımının artmasına neden olmuştur. Kuru baklagiller Türk mutfağında ana yemeklerde, çorba, pilav, salatalar ve tatlılarda bol miktarda kullanılmaktadır.

5.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Baklagiller

Kuru baklagillerin üretiminde toprağın yapısı, iklim şartlarının önemi büyüktür ve sulama olanaklarının çok olması çeşitliliğin artmasını sağlamaktadır. Ülkemizdeki coğrafi işaret tescilli kuru baklagiller Tablo 5.1'de verilmiştir.

Tablo 5.1: Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Baklagiller

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ KURU BAKLAGİLLER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Akkuş Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Ordu
2	Akçabelen (Çetmi) Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Konya
3	Aydıntepe Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Bayburt
4	Bolu Çivril Fasulyesi	Menşe Adı	Bolu
5	Çameli Fasulyesi	Menşe Adı	Denizli
6	Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi	Menşe Adı	Giresun
7	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	Menşe Adı	İzmir
8	Göynük Bombay Fasulye	Menşe Adı	Bolu
9	Hınıs Fasulyesi	Menşe Adı	Erzurum
10	Gümüşhane Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Gümüşhane
11	İspir Kuru Fasulyesi	Menşe Adı	Erzurum
12	Narman Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Erzurum
13	Posof Fasulyesi	Menşe Adı	Ardahan
14	Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi	Menşe Adı	Bingöl

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Tabo 5.1'de coğrafi işaret tescili almış kuru baklagillerin sadece fasulye çeşitlerinden oluşmasının nedenlerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

5.1.2. Kuru Baklagillerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemeklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde diğer bazı yemekler gibi kuru baklagillerden hazırlanan, coğrafi işaret tescili almış ve alacak olan birçok yemek bulunmaktadır.



Görsel 5.1: Amasya Baklalı Dolması

Amasya Baklalı Dolması

Amasya Baklalı Dolması; haşlanmış bakla ve buğday yarmasından oluşan karışımın asma yaprağına sarılıp kemikli et ile pişirilmesiyle hazırlanan yöresel bir yemektir. Dolmalar altıgen şeklinde sarılır. Amasya Baklalı Dolması'nın servisi, bakır bir tepsiye dolmalar, dolmaların üzerine etler koyulup etlerin üzerine yoğurt eklendikten sonra kuru soğan ile yapılır. Ayrıca yemeğin üzerine, tereyağında kavrulmuş soğan gezdirilerek dökülebilir. Asma yaprakları hem taze hem de salamura şeklinde kullanılabilir ve genç yapraklar tercih edilir. Amasya Baklalı Dolması'nın geçmişi eskiye dayanır. Bu yemek; bayramlarda, kabul günlerinde ve özellikle düğünlerde yapılır. Yemeğin içindeki bakliyatın bereket sembolü olması sebebiyle yeni evli çiftin evine bereket getireceğine inanılır. Dolmalar sarılırken bir tanesinin içine nişan (zeytin tanesi, kiraz, çeyrek altın vb.) koyulur. Bu nişan, yerken kimin ağzına gelirse onun niyetinin olacağına rivayet edilir. Amasya Baklalı Dolması'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 5.1).



Görsel 5.2: Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı

Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı

Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı; haşlanan etin küçük parçalara ayrılıp, baharatla (karabiber, yenibahar) harmanlanıp tencerenin tabanına yerleştirilmesi daha sonra üzerine haşlanmış nohut ile 357 sayı ile coğrafi işaret alarak tescilli Adıyaman Besni Üzümü ve en üste de hazırlanan pirincin eklenmesi ile pişirilen yöresel bir yemektir. Yemek hazırlanırken eşit miktarda pirinç ve et, etin yarısı kadar tereyağı, üçte biri kadar nohut, üçte biri kadar üzüm ve soğan kullanılır. Geçmişte hayır işlerinde, düğünlerde vb. özel zamanlarda yapılan Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı, günümüzde restoranlarda da yapılmaktadır. Yemeğin tarihsel süreci incelendiğinde uzun yıllardır yörede üretildiği ve etin hazırlığı da dâhil olmak üzere tüm malzemelerin hazırlığının bilgi ve deneyim gerektirdiği görülmektedir (Görsel 5.2).

Manisa Taban Simidi

Üründe ana lezzeti sağlayan nohut mayasıdır. Nohut mayası yapımında Manisa'da yetişen küçük daneli nohutlar kullanılır. Bu nohutlar üç ya da dört parçaya ayrılacak şekilde kırılır, daha sonra nohutlara su ve tuz

eklenerek nohut mayası oluşturulur. Türk Gıda Kodeksi tuz tebliğine uygun üretilmiş olan tuz, nohut mayası oluşumunda oldukça önemli rol oynamaktadır. Tuz, maya içerisinde mikrobiyolojik bozulmaların önlenmesi ve maya elde edilmesinde fermantasyona yardımcı olması için kullanılmakta, ürünün üretiminde başka bir aşamada tuz kullanılmamaktadır (Görsel 5.3).



Görsel 5.3: Manisa Taban Simidi

Tarsus Humusu

Tarsus Humusu yöre ile bilinirlik kazanmış özel bir yiyecektir. Tarsus'ta ilk humus yapımı 1920'lerde başlamıştır ve günümüze kadar devam etmiştir. Ayrıca "Eshab-ı Kehf'te Hıdırellez Günleri" kapsamında geleneksel olarak Tarsus Humus yarışmaları düzenlenerek ürün yapımındaki ustalık öne çıkarılmakta ve kültürel mirasın yaşatılması devam etmektedir. Tarsus Humusu yöre ile özdeşleşmiş çok meşhur bir yiyecektir. Yörede menüsünde sadece Tarsus Humusu'na yer veren restoranlar bulunmaktadır. Tarsus Humusu; pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilip içerisine tahin, limon suyu veya tuzu, sarımsak ve çeşitli baharatlar ilave edildikten sonra üzerine kızdırılmış pul biberli yağ dökülmesi ve isteğe bağlı olarak pastırma eklenmesiyle hazırlanan, sıcak olarak tüketilen bir yemek çeşididir. Tarsus Humusu'nun yapımında Çukurova Bölgesi'nde hasat edilen yerli susamlardan üretilen tahin kullanılmaktadır (Görsel 5.4).



Görsel 5.4: Tarsus Humusu

Iğdır Taş Köfte Yemeği

Iğdır Taş Köfte Yemeği; Iğdır ili sınırları içinde bulunan ve yöreye özgü floraya sahip olması nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Iğdır merkez, Aralık, Karakoyunlu, Tuzluca ilçelerinde yetiştirilen koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısmı etleri kullanılarak et taşında dövülen etlerden elde edilen, kıymayla hazırlanan köfteli bir et yemeğidir. Köfte yoğrulurken lepe adı verilen kırık nohut kullanılmaktadır (Görsel 5.5).



Görsel 5.5: Iğdır Taş Köfte Yemeği

Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması

Gaziantep'te Ramazan Bayramı'nın geleneksel bayram yemeği yuvarlamadır. Bayramın ilk günü kahvaltıda yenir. Yerel ağızda "yuvalama" şeklinde de söylenir. Yapımı ustalık gerektiren yuvarlamanın içinde bezelye tanesi büyüklüğünde (yaklaşık 5-6 mm) köfteler bulunur. Bu köftelerin hazırlanması zahmetlidir ve uzun zaman alır. Köfteler et suyu ve nohut ile pişirilir. Yemeğin içerisine süzme yoğurt eklenir, üzerine naneli yağ dökülerek servis yapılır. (Görsel 5.6).



Görsel 5.6: Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması

SIRA SİZDE

Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması'nın üretim metodunu öğrenip evinizde yapınız. Yaptığınız yuvalamayı ailenize ikram edip onların yorumlarını alınız. Yorumları ve yemeğin görsellerini arkadaşlarınızla paylaşınız.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Kuru baklagillerin dünya mutfağındaki kullanım alanlarını araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

UYGULAMA 65

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTALYA PİYAZI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ANTALYA İLİ VE İLÇELERİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg kuru fasulye
- 1 kg tahin
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tuz (kaya tuzu)
- 250 ml limon suyu
- 250 ml sirke

Piyazın Üstü İçin Malzemeler

- Domates
- Soğan
- Haşlanmış yumurta (isteğe göre)
- Maydanoz
- Zeytinyağı



Görsel 5.7: Antalya Piyazı

ÜRETİM METODU

FASULYE HAŞLAMA

1. Fasulyeyi bir gün önceden tuzlu suda, ortam sıcaklığında bekletiniz.
2. Geceden bekletilen suyu dökünüz ve fasulyeyi ocağa alarak suyunu birkaç kez değiştiriniz.
3. Fasulyeleri çatlayıp iyice pişinceye, haşlama suyu çekilir gibi oluncaya kadar haşlayınız.
4. Fasulyeleri ılımaya bırakınız daha sonra süzerek tabağa alınız.

TARATOR HAZIRLAMA

5. Limonları yıkayınız limonun suyunu sıkınız.
6. Sarımsakları temizleyip havanda dövünüz.
7. Derin bir kabın içine tahini, limon suyunu, sarımsağı, sirkeyi ve tuzu karıştırınız (İsteğe bağlı olarak 2-3 yemek kaşığı haşlanmış fasulyenin suyu eklenebilir.).

ÜST MALZEMELERİ HAZIRLAMA

8. Yumurtayı haşlayıp doğrayınız.
9. Domatesi, soğanı doğrayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Fasulye ılıkken üzerine tarator sosu gezdirip, doğranmış domates, isteğe göre soğan ve haşlanmış yumurta ekleyip zeytinyağı ve maydanoz ile süsleyerek servis yapınız.

NOT: Antalya usulü piyaz yaklaşık yüz yıla yakın geçmişi ile il sınırlarını aşan bir üne sahip olmuştur. Antalya ilinde geliştirilen ve ünlenen piyaz, yapım tekniği ile yerli ve yabancı turistin tadına bakmadan gitmediği bir yöresel ürün hâline gelmiştir. Antalya Piyazı tarator soslu bir fasulye yemeğidir. Başka yörelerde yapılan piyaz çeşitleri salata olarak tüketilirken Antalya ve ilçelerinde ana yemek olarak yenmektedir. Antalya usulü piyazın ayırt edici özelliği; üretim şekli, kullanılan küçük taneli fasulyesi, tarator sosu ve taratorun yapılışından kaynaklanmaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

66. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ÇAYELİ KURU FASULYE YEMEĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ÇAYELİ / RİZE İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER ÇORBALAR

MALZEMELER

- Sinirsiz ve yağsız olan, 1 gün dinlendirilmiş 500 g kırmızı çiğ but eti (3-4 yaşlarındaki dana veya tosundan elde edilmelidir.)
- 1 kg şeker fasulyesi
- 200 g kuru soğan
- 400 g tereyağı
- 200 g domates salçası
- 15 g tuz



Görsel 5.8: Çayeli KuruFasulye Yemeği

ÜRETİM METODU

1. Kuru fasulyeyi 10 saat önceden ıslatınız.
2. Beklettiğiniz fasulyelerin suyunu döküp, üzerine 2 litre soğuk su koyup 5 dakika kaynatınız. Fasulyeler kaynarken üzerindeki beyaz gaz köpüklerini alınız.
3. Kaynama işleminden sonra fasulyelerin suyunu süzüp fasulyeleri soğuk su ile yıkayınız.
4. Kuşbaşı doğranmış etin üzerini geçecek kadar su ekleyip eti 5 dakika kaynatınız, sonra suyunu süzünüz.
5. Kuru soğanı temizleyip ince ince doğrayınız.
6. Tencereye (çelik tencere, kalaylı bakır veya çömlek) tereyağını koyup yağ eriyince soğanla birlikte kavurunuz.
7. Soğanlar pembeleşince domates salçası ekleyip soğanları 10 dakika devamlı karıştırarak kavurunuz.
8. Hazırladığınız karışımın üzerine 2 litre su koyup karışımı 20 dakika kaynatınız.
9. Önceden kaynattığınız kuru fasulye ve eti karışıma ilave edip yaklaşık 5 dakika kaynatınız.
10. Tuz ilave ettiğiniz yemeğinizi, 180 °C'de ısıtılmış fırında kapağı kapalı bir şekilde 45 dakika pişiriniz.
11. Fırını kapatınız, yemeği üzeri kapalı bir şekilde 45 dakika fırında dinlenmeye bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Yemek dinlendikten sonra 30 cm çapında, 3 cm derinliğinde porselen tabakta yemeğin servisini yapınız. Yemeğin yanında pilav, yoğurt, kuru soğan, turşu ikram edebilirsiniz

NOT: Çayeli Kuru Fasulye Yemeği, ilçeye özgü yapımı ve sunum şekli, Çayeli'ne ve köylerine özgü yemek özelliği ile 1980'li yıllardan beri ülkemizin pek çok yerinde bilinen bir yemektir. Yapımı ve tadı ile geleneksel kuru fasulye yemeğinden farklıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

67. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP MALHITALI KÖFTESİ / GAZİANTEP MERCİMEKLİ KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	MERCİMEKLİ KÖFTE / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 300 g malhıta (kırmızı mercimek)
- 300 g simit (ince bulgur)
- 50 g kuru sarımsak
- 140 g kuru soğan
- 80 g taze sarımsak (isteğe bağlı)
- 50 g maydanoz
- 15-30 g tarhun (taze veya kuru)
- 30 g biber
- 18 g domates salçası
- 18 g kırmızı toz biber
- 130 g zeytinyağı
- 5 g tuz
- 3 g kimyon (isteğe bağlı)



Görsel 5.9: Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi

ÜRETİM METODU

1. Kırmızı mercimeği iyice yıkayıp bir tencereye alınız. Mercimeğin üzerini geçecek kadar su ekleyip tencereyi ocağa koyunuz.
2. Kırmızı mercimek kaynarken üzerinde biriken köpükleri alınız.
3. Pişen mercimekler koyu çorba kıvamına gelince ocağın altını kapatınız.
4. Kuru soğan ve sarımsakları ince ince doğrayınız. Doğradığınız soğanın yarısını alıp kenarda bekletiniz (Soğanın bir kısmı yağda kavrularak, bir kısmı da çiğ olarak köfteye eklenir.).
5. Taze soğanı ve sarımsağı, maydanozu ve taze tarhunu ayrı ayrı, ince ince doğrayınız.
6. Pişen mercimeklerin içine simit (ince bulgur), domates salçası, biber salçası ve tuzu ilave ederek karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp simidin şişmesini bekleyiniz.
7. Doğrayıp beklettiğiniz soğanı zeytinyağının içine ekleyiniz, ocakta pembeleşinceye kadar iyice kavurunuz, ateşten aldıktan 1-2 dakika sonra içerisine toz biber ekleyip karıştırınız.
8. Mercimek ve simit karışımını, yoğrulacak kadar soğuyunca köfte leğenine (yoğurma kabına) alıp içerisine taze soğanı, sarımsağı, tarhunu ve maydanozu ilave ediniz. Kavurduğunuz kuru soğanı ve sarımsağı da karışıma ekleyerek 5-6 dakika yoğurunuz.
9. Yoğurma işlemi bitince köfteyi yöresel usulde sıkarak şekillendiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Sıkılan köfteleri tabağa düzgün bir şekilde yerleştiriniz, yanında turp, tere, turşu ve ayran ile servis yapınız.

NOT: Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi, Gaziantep mutfağının en önemli yemeklerinden bir tanesidir. İnce bulgur (simit) ve kırmızı mercimek kullanılarak hazırlanır. Kırmızı mercimeğe Gaziantep'te halk arasında "malhıta" denir ve yemek, adını buradan alır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

68. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	HAKKÂRİ KIRİS
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	HAKKÂRİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

(100 kişilik)

- 1 kg tane sumak
- 1 kg kırık pirinç
- 3 kg nohut
- 4 kg çekirdekli kuru üzüm
- 4 kg ceviz içi
- 6 kg kuru soğan
- 1 kg domates salçası
- 5 kg yağsız kıyma
- 20 kg kemikli koyun eti
- 0,5 kg ince köftelik bulgur
- 2 su bardağı sıvı ayçiçeği yağı
- 150 g karabiber
- 150 g pul biber
- 1,5 yemek kaşığı tuz
- 3 l ılık su



Görsel 5.10: Hakkâri Kıris

ÜRETİM METODU

1. Yağsız kıymayı büyükçe bir yoğurma kabına alıp içerisine köftelik ince bulgur, 1 yemek kaşığı domates salçası, karabiber, kırmızı pul biber ve bir tutam göz kararı tuzu ekleyiniz.
2. Köfte harcını iyice yoğurup kıvam aldıktan sonra ufak misketler şeklinde yuvarlayarak bir tepside bekletiniz.
3. Pirinç, nohut, kuru üzüm, ceviz içi, kemikli et ve sumağı ayrı ayrı tencerelerde kaynatıp pişiriniz.
4. Pişen malzemeleri süzüp bekletiniz.
5. Kuru soğanı temizleyip ince ince doğrayınız.
6. Büyükçe bir tencereye sıvı yağı, soğanı ve kalan salçayı ilave edip iyice kavurunuz.
7. Karışımın üzerine daha önce haşlayıp pişirerek bir kenarda beklemeye aldığınız pirinç, nohut, kuru üzüm, ceviz içini ve hazırlayıp beklettiğiniz misket köfteleri ilave ediniz.
8. Karışımı hafifçe karıştırıp içine ılık su ilave ediniz, kısık ateşte 45 dakika kaynatınız.
9. Yemek kısık ateşte pişerken tane sumakları yemeğe eklemeden 5 dakika önce ılık suya bırakıp daha sonra süzerek kenara alınız (Sumağın ilk suyu yemeğin rengini ve tadını bozacağı için kullanılmaz.).
10. Tencerede kısık ateşte 45 dakika kaynayan yemeğe, süzülen sumak tanelerini ekleyiniz. Yemeği 5 dakika daha pişirip ateşten alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Yemeği tabaklarda sıcak servis yapınız, yanına dilimlenmiş kuru soğan koyunuz.

NOT: Kıris Hakkâri; tarihi boyunca özellikle mevlit, düğün ve taziye gibi günlerde misafirler için hazırlanan, Kris, Kriys, Kiris, Qıris gibi farklı telaffuzlarla dile getirilen yemektir. Bu yemek Hakkâri ili ve ilçeleri ile özdeşleşmiştir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



69. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP NOHUT DÜRÜMÜ / ANTEP NOHUT DÜRÜMÜ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	NOHUT DÜRÜMÜ / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 3 su bardağı nohut
- 1 adet kuru soğan
- 3 dal taze soğan
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet kapya biber
- ½ demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı



Görsel 5.11: Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü

ÜRETİM METODU

1. Nohutları bir gece önceden ıslatınız.

2. Islattığınız nohutların suyunu süzünüz. Nohutları tencerede pişinceye kadar kaynatınız.

3. Pişen nohutların içerisine zeytinyağını ve bütün baharatları ekleyip karıştırarak homojen bir karışım elde ediniz.

SERVİS ŞEKLİ: Elde ettiğiniz nohut karışımını tırnaklı pidenin arasına yerleştiriniz. Tercihe göre yemeği, üzerine baharat, soğan, maydanoz, domates, patlıcan veya patates kızartması ekleyerek servis yapınız.

NOT: Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü; geçmişi 19. yüzyıla dayanan, haşlanmış ve baharatlarla zenginleştirilmiş sade ve salçalı nohudun çeşitli garnitürlerle (maydanoz, domates, patlıcan veya patates kızartması) 223 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi'ne sarılması ile hazırlanan, yörede özellikle kahvaltı ve öğle yemeği için tercih edilen bir yiyecektir. Dürümün hazırlanışında taneleri iri ve açık sarı renkte olan "koçbaşı" çeşidi nohut ve Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi kullanılması ürünün ayırt edici özelliklerindendir. Gaziantep mutfağı ile ilgili yayımlanmış birçok yemek kitabı ve Gaziantep ile ilgili gezi rehberlerinde Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü'ne yer verilmekte olup bu yemek Gaziantep'in en meşhur sokak lezzetleri arasında sayılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

70. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	PUÇUKO
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ARTVİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEK / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1/2 su bardağı bulgur veya aşurelik buğday
- 1 büyük kâse kurutulmuş taze fasulye (yaklaşık 1/2 kg)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates veya biber salçası
- 1 tatlı kaşığı (silme) tuz İsteğe göre
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Sirke veya limon
- Tuz



Görsel 5.12: Puçuko

ÜRETİM METODU

1. Kurutulmuş taze fasulyeleri önce 12 saat ıslatıp daha sonra haşlayınız.
2. Haşlama suyunu döküp fasulyeleri büyük tencereye aktarınız.
3. Fasulyelerin üzerine yıkanmış bulgur veya aşurelik buğday, üzerini kapatacak kadar su ve tuz ilave edip orta ısıda bir taşım kaynatınız.
4. Bu işlem devam ederken yemeğin terbiyesini yapmak için soğanları çok ince kıyıp sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavurduktan sonra soğanların üzerine salça ekleyiniz.
5. Bu karışımı, kaynayan yemeğe ekleyiniz. Yemeği kesinlikle karıştırmayınız.
6. Son olarak tereyağı, kuru nane ve pul biberi (Kuru nane ve pul biberler isteğe göre eklenir.) kızdırıp yemeğe katınız.

SERVİS ŞEKLİ: Hazırladığınız Puçuko yemeğini servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapınız (Yemek, tercihe göre üzerine sirke veya limon dökülerek ya da sade şekilde yenebilir.).

NOT: Puçuko Artvin'e özgü yöresel bir yemektir. Kökende, yörede ipe dizilerek kurutulmuş fasulyenin adı puçukodur. Yemek, adını buradan almaktadır. Özellikle kış aylarında yapılan bir yemektir. Puçuko; yaz aylarında toplanan, güneşte kurutulan ve kılçıklarından ayrılan taze fasulyelerden hazırlanır. Puçuko'nun hazırlanması için kurutulmuş fasulyeler önce haşlanır daha sonra salça ve bulgur (veya aşurelik buğday) eklenerek pişirilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							



71. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	VAN KELEDOŞU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	VAN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YÖRESEL YEMEK

MALZEMELER

- 100 g kuşbaşı et
- 2 adet kuru soğan (küçük boy)
- 1 diş sarımsak
- 30 g haşlanmış nohut
- 30 g haşlanmış yeşil mercimek
- 50 g haşlanmış aşurelik buğday
- 50 g tereyağı
- 10 g keledoş otu
- 1 adet kurut (çökelek)
- 1-3 g pul biber
- 1-3 g yenibahar
- 1-3 g karabiber
- 5 g tuz



Görsel 5.13: Van Keledoşu

ÜRETİM METODU

1. Büyük bir tencerede etleri mühürleyiniz. Tencereye su ekleyip etleri pişiriniz.
2. Etin pişmesi yaklaşınca kuru soğanlar, tuz, karabiber, yenibahar ve haşlanan aşurelik buğdayı (suyu ile birlikte) tencereye ilave ediniz.
3. Hazırladığınız karşımı 5 dakika kaynatınız. Önceden haşlanmış nohudu, yeşil mercimeği de karışıma ilave ederek yavaşça karıştırınız.
4. Son olarak yemeğe keledoş otu ve kurut (çökelek) ilave edip yemeği yavaşça karıştırınız (Karıştırma işlemi yavaş yapılmazsa kurut bozulmaktadır.).
5. Yemek ocakta 5 dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Van Keledoş'unu servis tabaklarına alıp yemeğin ortasına tereyağında kızdırdığınız pul biber sosunu dökünüz, sıcak olarak servis yapınız (İsteğe göre sos karışımına ezilmiş sarımsak ilave edebilirsiniz.).

NOT: İpekyolu güzergâhı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekânlara ev sahipliği yapan Van yöresindeki Van Keledoşu; kalabalık aileler özel günlerde bir araya geldiğinde bayanların el birliğiyle geleneksel olarak tandırda yaptıkları, Van'a özgü ve zahmetli bir yemektir. Van Keledoşu'nun ayırt edici özelliği, yapımında kullanılan bakliyatlarını birbirinden ayrı tencerelerde haşlanması, haşlanan bakliyatların Van'da yetişen "keledoş otu" ve "çökelekle" harmanlanması, üzerine kızdırılmış yağa atılan pul biberin eklenerek servis yapılmasıdır. Van'ın en önemli yöresel yemeği olan Keledoş için belirli dönemlerde "en iyi Keledoş" yarışması düzenlenmektedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

5.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ KURU YEMİŞLERLE HAZIRLANAN YİYECEKLER

Türkiye, sahip olduğu uygun coğrafi koşulları ve iklimi itibarıyle diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi kuru yemiş sanayinin ham maddesi olan tarımsal ürünlerin üretimi konusunda da oldukça şanslı konumdadır. Dünya üzerinde yetiştikleri diğer bölgelere kıyasla daha lezzetli olan çok çeşitli kuru yemişler ülkemizde yetişmektedir.

Türkiye, kişi başı yaklaşık 6-6,5 kg kuru yemiş tüketimiyle dünyada beşinci sırada yer alır. Türk halkının en fazla tükettiği kuru yemiş ay çekirdeğidir, ay çekirdeğinden sonra yer fıstığıdır; en az tükettiği kuru yemiş ise leblebidir.

Kuru yemişler tek başına tüketildiği gibi şekerleme ve tatlı yapımında da çokça kullanılmaktadır. Özellikle Osmanlı mutfağında yemek ve pilavların lezzet ve görselliği için kullanımına önem verilmiştir.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Kuru yemişlerin dünya mutfağında kullanım alanlarını araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

5.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Yemişler

Türkiye, zengin kuru yemiş çeşitleri ve gelişmiş üretim tekniklerinin yanında kuru yemiş tüketiminin de yüksek olduğu bir ülkedir. Türkiye'de çerezlik olarak tüketilen başlıca kuru yemiş çeşitleri; fındık, badem, Antep fıstığı, ceviz, ay çekirdeği, kabak çekirdeği, kabuklu yer fıstığı, fıstık içi, leblebi çeşitleri, soslu mısır, soslu fıstıktır. Günümüzde tüketiciler, sağlıksız gıdalar yerine doğal ve katkısız ürünleri tüketmeye özen göstermektedir. Bireylerin son yıllarda ön plana çıkan sağlıklı beslenme eğilimleri çerçevesinde kuru yemiş mamulleri önem kazanmıştır.

Coğrafi işaret tescilli ürünler üreticiyi korurken aynı zamanda tüketicilerin de kaliteli, sağlıklı ve doğal ürünlere ulaşmasını kolaylaştırmaktadır.

Coğrafi işaret tescilli ürünlerin hepsi Türk Patent Enstitüsü sayfasında bulunmaktadır ve zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli kuru yemişler Tablo 5.2'de verilmiştir.

Tablo 5.2: Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Yemişler

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ KURU YEMİŞLER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Aksaray Kabak Çekirdeği	Menşe Adı	Aksaray
2	Akçakoca Sarı Fındığı	Menşe Adı	Düzce
3	Antep Fıstığı	Menşe Adı	Gaziantep
4	Aydın Çam Fıstığı	Menşe Adı	Aydın
5	Ağın Leblebisi	Menşe Adı	Elazığ

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
6	Bergama Kozak Çam Fıstığı	Menşe Adı	İzmir
7	Bolu Dağ Fındığı	Menşe Adı	Bolu
8	Çatak Cevizi	Menşe Adı	Van
9	Çağlayancerit Cevizi	Menşe Adı	Kahramanmaraş
10	Çorum Leblebisi	Menşe Adı	Çorum
11	Denizli Leblebisi	Mahreç İşareti	Denizli
12	Giresun Kalınkara Fındığı / Giresun Karası	Menşe Adı	Giresun
13	Giresun Sivri Fındığı	Menşe Adı	Giresun
14	Giresun Tombul Fındığı	Menşe Adı	Giresun
15	Hekimhan Cevizi	Menşe Adı	Malatya
16	Kahta Bademi	Menşe Adı	Adıyaman
17	Kaman Cevizi	Menşe Adı	Kırşehir
18	Karamanlı Cevizi	Menşe Adı	Burdur
19	Kocaali Hurma Kurusu	Menşe Adı	Sakarya
20	Kula Leblebisi	Mahreç İşareti	Manisa
21	Malatya Kayısı Çekirdeği	Menşe Adı	Malatya
22	Nevşehir Kabak Çekirdeği	Menşe Adı	Nevşehir
23	Niksar Cevizi	Menşe Adı	Tokat
24	Osmaniye Yer Fıstığı	Menşe Adı	Osmaniye
25	Oğuzlar Cevizi	Menşe Adı	Çorum
26	Tavşanlı Leblebisi	Mahreç İşareti	Kütahya
27	Tomarza Kabak Çekirdeği	Menşe Adı	Kayseri

SIRA SİZDE

Tablo 5.2'yi, menşe adı ve mahreç işareti almış ürünlere göre inceleyiniz. Coğrafi işaret tescil türlerindeki farklılığın nedenlerini arkadaşlarınızla değerlendiriniz.

5.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Kuru Yemişlerle Hazırlanan Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde coğrafi işaret tescilli kuru yemişlerle hazırlanan yiyeceklerden tescil almış ve alacak olan birçok yiyecek bulunmaktadır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Yakın çevrenizde coğrafi işaret tescilli kuru yemiş üretiminin nerelerde yapıldığını ve bu ürünlerle hazırlanan yiyecekleri araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız



Görsel 5.14: Giresun Fındık Ezmesi logosu

Giresun Fındık Ezmesi

Şekerli fındık ezmesi tipinde üretilen Giresun Fındık Ezmesi'nin üretiminde, coğrafi işaret olarak tescilleri bulunan 31 numaralı Giresun Tombul Fındığı, 455 numaralı Giresun Sivri Fındığı ve 456 numaralı Giresun Kalınkara Fındığı kullanılır. Giresun Fındık Ezmesi, kavrulmuş fındık ile şeker pancarından elde edilen ve üretim sırasında pudra hâline getirilen beyaz şekerin belirli ölçülerde karıştırılmasıyla üretilir. Üretimde kullanılan fındıklar, 4-6 mm çapında parçacıklardan oluştuğundan yerken ağızda fındık parçaları hissedilir. Giresun Fındık Ezmesi; geçmişte, kavrulmuş fındıkların makinede çekilerek veya havanda dövülerek toz şekerle karıştırılması ve merdane denilen macun hâline getirilmesi suretiyle üretilmekte iken günümüzde sanayileşmenin etkisiyle endüstriyel hâle gelmiştir (Görsel 5.14).



Görsel 5.15: Bolu Fındık Şekeri

Bolu Fındık Şekeri

Bolu Fındık Şekeri; Ordu ve Giresun illerimizden temin edilen fındıklar ile halk arasında "dağ fındığı" olarak bilinen, literatürde ise "ayı fındığı" olarak geçen küçük ebatlardaki fındıklar kullanılarak üretilir. Dağ fındığı olarak Bolu'da yetişen fındık türü tercih edilir. Bolu'ya özgü bir lezzet olarak ön plana çıkan, yerli ve yabancı ziyaretçiler tarafından rağbet görmesi nedeniyle il ekonomisine katma değer sağlayan Bolu Fındık Şekeri, 1920'li yıllardan beri Bolu'da üretilmektedir. Üretimde kullanılan fındıklardaki yağ oranı ortalama %60'tır. Fındıklardaki yağ oranı ürünün istenen lezzet ve tat özelliklerinin oluşumunda doğrudan etkilidir. Ayrıca üretim aşamalarındaki ustalık becerisi de önemli bir rol oynar. Ürün bütün bir fındığın kaplanması ile oluştuğundan içeriğinin en az %95'ini fındık oluşturur. Ürünün görünümü parlak ve fındık şeklinde, rengi ise beyazdır (Görsel 5.15).

Düzce Acıkası

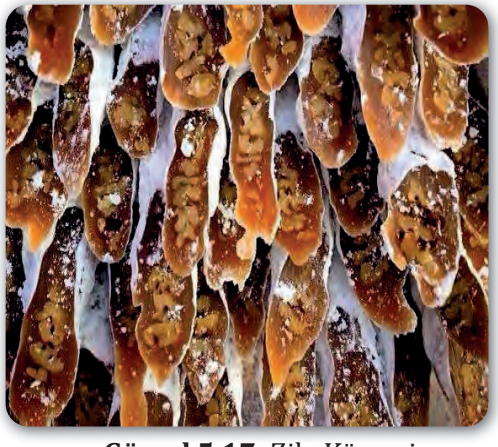
Düzce Acıkası yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmış bir mezedir. Malzeme seçiminden üretimine ve baharat oranına kadar ustalık gerektiren Düzce Acıkası coğrafi sınır ile ünlenmiştir. Biber salçası kazanlara koyulduktan sonra ayçiçeği yağı ilave edilip 20-30 dakika, suyu buharlaşıncaya kadar kaynatılır ve kaynama işleminden sonra tereyağı eklenir. Daha sonra içine ceviz içi, kavrulmuş fındık, sarımsak, kişniş, kimyon, tatlı toz biber, pul biber, kekik, fesleğen, cıbrısa ve tuz ilave edilip karıştırılarak acıka hazır hâle getirilir. Acıkanın üretiminde coğrafi (Bolu ve Düzce) ilinde yetiştirilip üretilen kavrulmuş fındık içi kullanılmaktadır (Görsel 5.16).



Görsel 5.16: Düzce Acıkası

Zile Kömesi

40-60 cm uzunluktaki ipe dizilen cevizlerin yetişme bölgesi Tokat ilidir. Bölgenin iklimi, coğrafi konumuna bağlı olarak karasal iklimden Karadeniz iklimine geçiş kuşağı olması nedeniyle kendine özgü özellikler taşır. Bu durum bölgede yetişen cevizlerde özgün bir aroma, doku ve renk oluşmasını sağlar. Bölgede sulama suyu kalitesinin yüksek, toprakların kirlenmemiş olması, çiçeklenmeden meyve hasadına kadar geçen dönem içinde uygun iklim koşullarının olması cevizlerin kalitelerinin yüksek olmasını sağlar ve bölgede yetişen cevizleri değerli kılar. Bu cevizler; yağlı, ince kabuklu, büyük taneli ve beyaz görünümlüdür. Tokat bölgesinde yetişen cevizlerin kullanılması Zile Kömesi'nin lezzetindeki etkili faktörlerdendir. Zile Kömesi; cevizlerin bulandığı hasuda, Narince üzümünün şırası, nişasta ve (isteğe bağlı olarak) nişastaya kıyasla daha az miktarda un ile hazırlanır. Zile Kömesi'nin üretiminde kullanılan üzüm şırası ince kabuklu, hoş aromalı Narince üzüm çeşidinden elde edilir. Narince üzümü; narin, yüksek kaliteli, beyaz bir üzüm çeşididir, çok ince kabuğu olmasına rağmen taşımada çok dayanıklıdır. Bu üzümün zengin aromatik bileşenlere sahip olması, Zile Kömesi'nde tercih edilmesinin sebeplerindendir. Narince üzümünün yetiştirilmesi için uygun iklim koşulları, Tokat'ta Karadeniz kıyısına yakın dağların güneyindeki Anadolu yaylasında bulunur. Bu bağlık bölge Yeşilırmak boyunca devam etmekte ve burada Narince üzümünün üretimi yüzyıllardan beri yapılmaktadır. Bölgede karasal iklim vardır ve Narince üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı bağlar 500 m ve üzeri yükseklikte bulunmaktadır. Özellikle karasal iklimin nemli Karadeniz iklimine geçiş noktası olan Tokat, Narince üzümü için uygun toprak ve iklim şartlarına sahiptir (Görsel 5.17).



Görsel 5.17: Zile Kömesi

Antep Muskası (Gaziantep Muskası)

Üzüm pestilleri ortalama 6,5 cm genişliğinde ve 20-27 cm uzunluğunda şeritler hâlinde kesilir. Bu şeritlerin arasına yaklaşık 5 g, toplam muska kütlesinin %14-18'i kadar Antep fıstığı, nişasta ve pudra şekerinden oluşan muska harcı (Muska harcına muska içi de denmektedir.) doldurulur. Antep Muskası üçgen şekilde sarılarak yapılan bir yiyecektir. 1 adet muskanın kütlesi 32-35 g arasında değişir. Antep Muskası yapımında Boziç / erken hasat / ilk hasat olarak bilinen, meyve olgunlaşmadan hasat edilen, meyve içinin rengi parlak yeşil olan, ağaç üzerindeki rengi tam olarak kırmızıya dönmemiş ve kırmızı-yeşil alacalı renkteyken hasat edilen, Siirt, Halebi ve Ohadi çeşitleri haricindeki çeşitlerden olan Antep Fıstıklarının TS 1280 no.lu standartta yer alan ve "ekstra", "sınıf-I" ve "sınıf-II" tanımlarına girenleri kullanılabilir. Muska sarmak için önce harcının hazırlanması gerekir. Gaziantep Muskası harcı; %55-72 oranında çekilmiş Antep fıstığı, %14-18 oranında pudra şekeri, %13-16 oranında nişastanın karıştırılması ile hazırlanır (Görsel 5.18).



Görsel 5.18: Antep Muskası (Gaziantep Muskası)

Pamukova Ceviz Ezmesi

Pamukova Ceviz Ezmesi; şeker şurubunun kaynatılıp içerisine ceviz içi ve irmiğin eşit oranlarda eklenmesi sonucu elde edilen karışımın pişirilmesiyle yapılan, genellikle özel günlerde tercih edilen şekerli bir mamuldür. Pamukova Ceviz Ezmesi üretiminde limon tuzu, sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Pamukova Ceviz Ezmesi; tatlı, rengi kahverengi ve tonlarında, kıvamlı ve homojen olmayan yapıdadır. Ürün, benzerlerinden kendine özgü üretim metodu ile ayrılır ve ürünün Pamukova (Sakarya) ilçesi ile ün bağı bulunur. Ceviz içi olarak tercihen Pamukova ilçesinde yetiştirilmiş cevizler kullanılır. Karıştırma işlemlerinde tahta kaşık kullanılır. Bölge kültürünün bir değeri olan, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından beşerî unsurun katkısıyla farklılaşan Pamukova Ceviz Ezmesi'nin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunan Pamukova Ceviz Ezmesi'nin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir (Görsel 5.19).



Görsel 5.19: Pamukova Ceviz Ezmesi



72. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP BAKLAVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	BAKLAVA

MALZEMELER

(1 kg'lık baklava için)

Hamuru İçin
- 250 g un
- 1 yumurta
- 2,5 g kaya tuzu

İçi İçin
- 250 g süt
- 25 g irmik
- 115 g Antep fıstığı

Üzeri İçin
- 150 g sadeyağ veya tereyağı

Şerbeti İçin
- 600 g şeker
- 600 g su
- Hamuru açmak için buğday nişastası



Görsel 5.20: Gaziantep Baklavası

ÜRETİM METODU

1. Un, yumurta ve tuz karışımına su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediniz.
2. Hamur dinlenirken sütün içeresine irmiği ilave edip karışımı koyulaşıncaya kadar kaynatınız.
3. Koyulaşan karışımı bir tepsiye dökerek soğumaya bırakınız.
4. Dinlenen hamuru 50-100 g'lık bazılara (bezelere) ayırınız.
5. Bazıları buğday nişastası serperek, oklava kullanarak incecik açınız (Bazıları en az 9-11-13-15 tanesi aralafrıa nişasa serpilerek oklavaya sarılır.).
6. Hamuru 1-1,5 metre enine, 2 metre boyuna gelene kadar inceltiniz.
7. Daha önceden sadeyağla yağlanmış tepsiye en az 15-20 kat hamuru koyup hamur katları aralarına sadeyağ serpiştirerek tepsiye döşeyiniz.
8. Daha önceden hazırlanmış ve soğutulmuş kaymağı, hamurun üzerine ince tabaka hâlinde yayınız.
9. Kaymağın üzerine Antep fıstığı serpiştiriniz. Fıstıkların üzerine yeniden en az 15-20 kattan oluşan hamur katmanları koyup hamurların aralarına sadeyağ serpiştirerek üst bölümü oluşturunuz.
10. Hamurun kenarlarını düzeltip hamuru dilimleyiniz.
11. Dilimlediğiniz hamurun üzerine kalan yağı eşit miktarda döküp hamuru 30-45 dakika sürekli çevirerek 200-300 °C'de, tercihen meşe odunu ağacının ateşinde, taş (zeminli) fırında pişiriniz.
12. Fırından çıkardığınız baklavanın üzerine 102-110 °C'de kaynar şerbeti dökünüz.
SERVİS ŞEKLİ: Baklavayı dinlendirdikten sonra ister sıcak ister soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Antep Baklavası geleneksel Türk mutfağına ait bir tatlıdır. Gaziantep'te babadan oğula, ustadan çırağa öğretilmiş, üretim şekli ve lezzeti ile ev yapımı baklavalardan farklılaşmıştır. Ürün çok ince hamur katmanları arasına fıstık ve kaymak konularak pişirilip üzerine şerbet ilave edilmek suretiyle elde edilen tatlıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

73. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KAHTA BADEMLİ İRMİK HELVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ADIYAMAN İLİ KAHTA İLÇESİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	İRMİK HELVASI / FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 2 l su
- 1,35 kg beyaz toz şeker
- 1 kg irmik
- , • 800 g kaşar peyniri
- 350 g badem içi (Kahta ilçesinde yetiştirilen)
- 200 g tereyağı
- 200 ml sıvı yağ (tercihen zeytinyağı)



Görsel 5.21: Kahta Bademli İrmik Helvası

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü su ve beyaz şekeri bir tencereye alıp tencereyi ocağa koyunuz.
2. Elde ettiğiniz karışım kaynamaya başladığında (ortalama 100 °C sıcaklığa ulaştığında) içine irmiği ilave ediniz.
3. Karışımı karıştırarak homojen hâle getiriniz.
4. Su, şeker ve irmik kulak memesi kıvamına geldiğinde karışıma sıvı yağı ilave ediniz.
5. Karışımı biraz kavurduktan sonra karışıma tereyağını ilave edip kavurunuz (Karışım istenen renk ve kıvama gelinceye kadar kavurma işlemine devam ediniz.).
6. Son olarak karışıma badem içini ve rendelenmiş kaşar peynirini de ilave ederek karıştırınız.
7. Bu karışımı sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye aktarınız. Karışımın üzerini düzleştirerek sıvı yağ sürünüz ve karışımı soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Soğuyan helvayı servis tabağına yerleştirip bademi içi ile süsleyerek servis yapınız.

NOT: Kahta Bademli İrmik Helvası, üretim yöntemi ve içerisine badem katılmasıyla ünlenerek Kahta ilçesi ile özdeşleşmiş bir helvadır. Kahta Bademli İrmik Helvası özellikle kış aylarının vazgeçilmezi iken lezzeti sayesinde yaz aylarında da tüketilmektedir. Kahta Bademli İrmik Helvası'nın hazırlanmasında badem içi ve kaşar peyniri kullanılması, uygulanan üretim metodu ile kendine has sarı rengi, tat ve kokusu en karakteristik özelliklerdir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

74. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP KUYMAĞI / ANTEP KUYMAĞI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	KUYMAK / FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 bardak un
- 2 dolu yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 su bardağı şeker veya yarım su bardağı sıvı pekmez
- 4-5 bardak su
- İsteğe göre toz tarçın, ceviz, 27 sayı ile tescilli coğrafi işaretli Antep Fıstığı veya karabiber



Görsel 5.22: Gaziantep Kuymağı /Antep Kuymağı

ÜRETİM METODU

1. Kullanılacak sadeyağ veya tereyağının yarısını ve unu bir tencereye alıp unun topaklanmaması için sürekli karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurunuz.
2. Kavrulan unu soğumaya bırakıp diğer tarafta, bir kap içerisinde suya şeker veya pekmezi ekleyip karıştırarak şeker veya pekmezin erimesini sağlayınız.
3. Şekerli ya da pekmezli suyu, soğuyan unun üzerine yavaş yavaş ekleyerek pürüzsüz olana kadar sürekli karıştırınız (Çırpma teli kullanılması bu işlemi kolaylaştırır.).
4. Tüm karışımı tekrar ocağa alıp, kısık ateşte un kokusu gidip koyulaşmaya ve boza kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı'nı sıcak hâldeyken kâselere koyup servise hazır hâle getiriniz. Ardından kalan sadeyağ veya tereyağı eritip servis kâselerindeki kuymağın üzerine paylaştırarak dökünüz. İsteğe göre üzerine tarçın, ceviz, Antep fıstığı ve karabiberi serperek kuymağı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı; un, şeker, sadeyağ veya tereyağı temel malzemeleri kullanılarak hazırlanan yöresel tatlıdır. Gaziantep'te eskiden beri yeni doğum yapmış lohusalar için pişirilen bu tatlı zamanla yaygınlaşıp ticarete konu olmuştur. Tatlının ayırt edici özelliği, servis hazırlığının iki aşamadan oluşması ve en son aşamasında eritilen sadeyağ veya tereyağın kâselere bölünüp sıcak servis yapılması ve kuymağın kıvamının meyaneye benzemesidir. Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı'nın malzemeleri ve hazırlık süreci bakımından, Gaziantep yöresinin tatlıları arasında özel bir yeri bulunur. Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı adı ile meşhur olan bu tatlı yörenin maddi kültürel mirasları arasında yer alır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

75. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MERSİN KEREBİCİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MERSİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	KURABİYE / FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMÜLLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Yaklaşık 198-200 Kerebiç İçin Malzemeler

Hamur İçin
- 4 kg irmik (tip 3-orta boy)
- 750 g pastalık margarin
- 750 g ayçiçeği yağı
- 2 l su
- 30 g mahlep
- 25 g karbonat
- 150 g pekmez

Köpük İçin
- 3,5 kg şeker
- 5 l su
- 1 kg çöven kökü

Hamur İçi İçin
- 3 kg coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı



Görsel 5.23: Mersin Kerebici

ÜRETİM METODU

1. Büyük bir kap içerisine hamur malzemelerini ekleyip yoğurunuz [Kerebiç hamuru, homojen ve bezelerin istenen şekilde oyulabilmesi için elastik yapıya kavuşuncaya kadar oda sıcaklığında (~25 °C) 10-15 dakika yoğrulur.].
2. Kerebiç hamurunu, oda sıcaklığında 5-8 dakika dinlendirdikten sonra yaklaşık 25-30 g'lık bezelere ayırınız.
3. Bezeleri avuç içinde yuvarlayıp bezeleri içini oyunuz. Oyduğunuz bezeleri, 15-20 g iri çekilmiş Antep fıstığı ile doldurarak kapatınız.
4. Yağlanmış ve ısıtılmış galvaniziz tepsiye kerebiç köftelerini dizip odun ateşinde 300-350°C sıcaklıkta 15-20 dakika pişiriniz. Üstü kızarınca fırından çıkarılan kerebiçleri, oda sıcaklığında soğumaya bırakınız.
5. Çöven köklerini temizleyip verilen ölçüde suyla ocağa koyunuz (Yaklaşık 1,5 saat kaynatınız.).
6. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra süzüp elde ettiğiniz suyun içerisine verilen miktardaki şekeri ilave ederek yaklaşık 45 dakika mikserle çırpınız (Elde ettiğiniz ürünün adı kerebiç köpüğüdür.).

SERVİS ŞEKLİ: Soğumuş kerebiçlerin üzerini kerebiç köpüğüyle kaplayıp ürünü servis tabağına yerleştiriniz, üzerini Antep fıstıklarıyla süsleyip servis yapınız.

NOT: Mersin Kerebici; irmik ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi ya da coğrafi işaret tescili bulunan Antep Fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilmesi, üzerine çöven kökünden elde edilen köpük ilave edilmesi ile oluşan bir tatlıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

76. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP İÇLİ KÖFTESİ / ANTEP İÇLİ KÖFTESİ
COĞRAFİ İŞARETİNTÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	İÇLİ KÖFTE / YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

İç Harcı İçin

- 500-750 g yağlı kıyma
- 300-500 g kuru soğan
- 30-60 g sadeyağ veya zeytinyağı
- 40-60 g Antep fıstığı içi (iç kabuğu soyulmuş)
- 40-80 g ceviz içi
- 3-5 g karabiber
- 3-5 g yenibahar
- 6-9 g tuz

Dış Harcı İçin

- 400-500 g çekilmiş sinirsiz ve yağsız kıyma
- 875-1200 g ince bulgur
- 1 adet orta boy soğan
- 15-23 g buğday unu
- 10-20 g kırmızı toz biber
- 8-15 g tuz



Görsel 5.24: Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi

ÜRETİM METODU

1. Soğanları soyunuz ve ince ince doğrayıp ceviz içini iri kalacak şekilde havanda dövünüz.
2. Antep fıstığı içini, üzerini aşacak kadar suda bir taşım kaynatınız ve dış zarını soyunuz.
3. Yağlı kıymayı sadeyağ veya zeytinyağı ile kavurup doğradığınız soğanları ekleyerek soğanlar şeffaflaşıncaya kadar kavurunuz.
4. Karabiber, yenibahar, kabuğu soyulmuş Antep fıstığı ve cevizleri karışıma ekleyiniz.
5. Geniş yayvan kap içerisine köftelik bulguru, çekilmiş sinirsiz ve yağsız kıymayı, ince doğranan kuru soğanı, tuz ve kırmızı toz biberi karıştırınız.
6. Ellerinizi azar azar su ile ıslatarak harcı, macun kıvamını alana kadar un ekleyerek yoğurunuz.
7. Köfteler avuç içinde dağılmayacak kıvama gelince her seferinde ellerinizi ıslatarak limon büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinde işaret parmağınızla köftelerin içini oyunuz.
8. Köftelerin içine daha önce hazırladığınız iç harcından doldurup ağzını kapatınız.
9. Köfteleri kızgın zeytinyağında kızartarak ya da tuz ilave edilmiş suda haşlayarak pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Pişirdiğiniz köfteleri servis tabağında limon ve yeşillikler eşliğinde servis yapınız.

NOT: Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren bir karışım ile doldurulması ile hazırlanan, yağda kızartılarak veya suda haşlanarak pişirilen, mekik şeklinde olan içli köftedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

77. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTEP KATMERİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	KATMER

MALZEMELER

- 1 kg buğday unu
- 550 ml klorsuz su
- 20 g tuz
- 70-90 g Antep fıstığı
- 15-20 g sadeyağ
  (%99,9 oranında süt yağı içeren tereyağı)
- 60-80 g pancar şekeri
- 130-150 g sahan kaymağı



Görsel 5.25: Antep Katmeri

ÜRETİM METODU

1. Un, su ve tuz karışımından normal yoğunlukta bir hamur hazırlayıp hamuru iyice yoğurunuz.
2. 160-180 g hamur yumakları hazırlayıp hamurun üst kısmını, piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile yağlayarak 8-10 saat arası buzdolabında bekletiniz.
3. Hamur bezelerini ilk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elinizle düzleştirip merdane ile 25-30 cm ebadında açınız.
4. Daha sonra hamurları elinizle gerdirip savurarak ortalama 140 cm çapında bir daire ebadına getiriniz (Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 g'lık kısmı kullanılır.).
5. Hazırladığınız dairenin içine 70-90 g Antep fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içeren tereyağı), 60-80 g pancar şekeri, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağını (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katınız.
6. Hamuru, kare mektup zarfı şeklinde 20 x 20 ila 25 x 25 cm ebatlarında katlayarak 200 °C'de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 7-8 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Antep Katmeri'ni servis kolaylığı bakımından 3-5 cm kenar uzunluğunda, kare ya da mekik şeklinde parçalar hâlinde keserek servis yapınız.

NOT: Antep Katmeri'nin içerisinde 18.09.1997 başvuru tarihli ve 27 tescil numarası ile tescilli coğrafi işareti olan Antep Fıstığı, şeker, kaymak ve yağ bulunur. Sadece tatlı olarak yapılır. Piştikten sonra üzerine şerbet, kıvam vb. tatlandırıcılar dökülmez ya da şerbet bulunan bir kaba daldırılmaz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

78. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTEP KURABİYESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	KURABİYE / FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMÜLLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

1 kg'lık Hamur İçin

- 300 g irmik
- 200-400 g rendelenmiş Antep fıstığı
- 150 g sert buğday unu
- 250 g beyaz şeker
- 400-450 g fıstık içi
- 300 g sadeyağ veya tereyağı (Sade kurabiye yapılacaksa Antep fıstığı kullanılmaz diğer malzemeler aynı ölçüde kullanılır.)



Görsel 5.26: Antep Kurabiyesi

ÜRETİM METODU

1. Çukur bir kap içerisinde ya da karıştırıcıda Şanlıurfa Sadeyağı'nı ve şekeri beyazlaşıncaya kadar çırpınız. Ardından irmik ve unu ayrı bir kapta karıştırıp ilk karışıma azar azar ilave ederek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.
2. Son olarak ince çekilmiş Antep fıstığını karışıma ilave ediniz.
3. Homojen bir karışım elde ettikten sonra hamuru büyük parçalar hâlinde mermer tezgâhların üzerine koyup rulo hâline getiriniz.
4. Büyük rulo hâlindeki hamuru bıçakla 18-20 cm genişliğinde parçalara ayırıp her bir parçayı tek tek mermer tezgâh üzerinde incelterek uzatınız (İnceltilen hamurun çapı yaklaşık 2,5 cm'dir).
5. Hamuru bıçaklarla enlemesine keserek 4,5-5 cm uzunluğunda parçalara ayırınız.
6. Her bir parça hamuru tepsiye koymadan önce enlemesine yuvarlayarak hamurun şeklini düzgün hâle getiriniz.
7. Şekli son hâlini almış olan fıstıklı Antep Kurabiyesi'ni, birbirine temas etmeyecek şekilde tepsilere diziniz (Tepsiye yapışmayı önlemek amacıyla tepsi ile kurabiye arasına yağlı kâğıt koyulabilir.).
8. Antep Kurabiyesi'ni 220°C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Fırından çıkarttığınız Antep Kurabiyesi'ni, soğuması için yarım saat kadar bekletip soğuduktan sonra tepsilerden alınız. Antep Kurabiyesi kırılabileceği için olduğu için servis tabağında yan yana dizerek servis yapınız.

NOT: Antep Kurabiyesi; irmik, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı'nın erken hasat edilmesiyle elde edilen boziç fıstığı, beyaz şeker ve un kullanılarak yapılan ve geleneksel üretimde taş fırınlarda pişirilen kurabiyedir. Sade olanları hilal şeklinde, Antep fıstıklı olanları ise düz ve kısa şekildedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. (....) Kerebic köpüğünün yapımında çöven kökü ve şeker kullanılmaktadır.
2. (....) Kuru baklagiller, ekonomik olmayan ürünlerdir.
3. (....) Türkiye'de en fazla üretimi yapılan kuru baklagil nohuttur.
4. (....) Amasya Baklalı Dolması'nın yapımında haşlanmış bakla kullanılmaktadır.
5. (....) Manisa Taban Simidi'nin yapımında ekmek mayası kullanılmaktadır.
6. (....) Antalya Piyazı'nın sosunda sadece zeytinyağı ve limon suyu vardır.
7. (....) Çayeli Kuru Fasulye Yemeği fırında pişirilmektedir.
8. (....) Giresun Fındık Ezmesi'nin içinde fındık parçaları bulunur.
9. (....) Coğrafi işaret tescili almış olan Zile Kömezi Ankara iline aittir.
10. (....) Kuru olarak yapılan Gaziantep Baklavası'na kaymak konulmaz.

B. Aşağıdaki cümlelerde verilen boşlukları uygun ifadelerle doldurunuz.

11. Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi'nin dış harcının yapımında kıyma ..... kullanılır.
12. Antep Katmeri ..... şeklinde hazırlanan ve servis yapılan tatlı çeşididir.
13. Ülkemizde üretimi yapılan kuru baklagillerden tür olarak sadece ..... coğrafi tescil işareti almıştır.
14. Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı, hazırlanırken et ve pirinç ..... miktarda kullanılmaktadır.
15. Tarsus Humusu'nun ayırt edici özelliği ..... olarak servisinin yapılmasıdır.
16. Gaziantep'te malhıta ..... verilen addır.

C. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

17. Aşağıdakilerden hangisi coğrafi işaret tescilli kuru baklagillerden biri değildir?

A) Hınıs Fasulyesi
B) İspir Kuru Fasulyesi
C) Çameli Fasulyesi
D) İstanbul Fasulyesi
E) Posof Fasulyesi

18. Aşağıdakilerden hangisi Artvin iline ait coğrafi işaret tescilli yemektir?

A) Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı
B) Puçuko
C) Çayeli Kuru Fasulye Yemeği
D) Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı
E) Van Keledoşu

19. Coğrafi işaret tescilli Van Keledoşu'nun yapımında hangi malzeme kullanılmaz?

A) Aşurelik Buğday
B) Haşlanmış nohut
C) Kuşbaşı et
D) Haşlanmış kuru fasulye
E) Yeşil mercimek

6.
ÖĞRENME BİRİMİ

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YEMEKLER





KONULAR

6.1. SÜTTEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA

6.2. SÜT ÜRÜNLERİYLE COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Sütten hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyecekler ve özellikleri
2. Sütten coğrafi işaret tescilli yiyecekleri hazırlama, uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma
3. Süt ürünlerinden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyecekler ve özellikleri
4. Süt ürünlerinden coğrafi işaret tescilli yiyecekleri hazırlama, uygun yöntemleri kullanarak pişirme ve servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

çökelek, kaymak, keş, peynir, süt, tereyağı

HAZIRLIK ÇALIŞMASI

1. **Yörenize ait sütlü yiyecekler neler olabilir?**
2. **Türk mutfağında sıklıkla kullanılan süt ürünlerine örnek veriniz.**



GİRİŞ

Ülkemizde geçmişten günümüze kadar eti, sütü, yumurtası ve derisi için yetiştirilen hayvanlar yetiştikleri yöreye ait doğal bitkileri yiyerek ve kırlarda dolaşarak beslenmişlerdir. Bu durum, hayvansal kaynaklı yiyeceklerin, besin değeri ve lezzeti açısından yöreye özgü olmasını sağlamıştır. Örneğin Maraş Dondurması ancak Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin sütleri kullanıldığında kendine has özellikleri taşımaktadır. Ürertildiği bölgenin özelliklerini taşıyan ve bu sayede coğrafi işaretlerle tescillenen süt ürünleri Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir.

6.1. SÜTTEN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA

Süt; inek, koyun, keçi ve mandalardan elde edilen, kendine özgü tat ve kıvamda olan, içine başka maddeler karıştırılmamış, içinden herhangi bir madde alınmamış, beyaz veya krem renkli sıvıdır.

Süt; çocukluktan itibaren sevilerek tek başına tüketildiği gibi çorbalarda, tatlılarda ve hamur ürünlerinde de hem ana malzeme hem yan malzeme olarak kullanılmaktadır. Coğrafi işaret açısından ele alındığında sütten yapılan tatlılar, çorbalar ve hamur ürünleri oldukça fazladır.

6.1.1. Sütten Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler

Ülkemizde 2021 Ekim ayı itibarıyla coğrafi işaret tescilli süt bulunmamaktadır. 2021 yılı Ağustos ayına ait, sütten yapılan coğrafi işaret tescilli yiyecekler Tablo 6.1'de verilmiştir.

Tablo 6.1: Sütten Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler

SÜTTEN HAZIRLANAN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Bartın İncir Dondurma Tatlısı	Mahreç İşareti	Bartın
2	Bayburt Süt Böreği	Mahreç İşareti	Bayburt
3	Bucak Salebi	Mahreç İşareti	Burdur
4	Bursa Süt Helvası	Mahreç İşareti	Bursa
5	Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Ankara
6	Gaziantep Sütlü Zerdesi	Mahreç İşareti	Gaziantep
7	Görele Dondurması	Mahreç İşareti	Giresun
8	Hamsiköy Sütlacı	Mahreç İşareti	Trabzon
9	Hopa Laz Böreği	Mahreç İşareti	Artvin
10	Kırşehir Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Kırşehir
11	Maraş Dondurması	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
12	Tunceli Şorbik Çorbası	Mahreç İşareti	Tunceli

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Dünyada tescillenerek koruma altına alınmış sütleri araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

SIRA SİZDE

Yöreye ait doğal bitkilerle beslenen hayvanların sütlerinden hazırlanan yiyeceklerin önemini coğrafi işaretleme açısından değerlendiriniz. Düşüncelerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

6.1.2. Sütten Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri

TPE sayfasında sütten hazırlanan yiyecekler ve yiyeceklerin özellikleri dondurmalar ve yenilebilir buzlar; fırın ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar; yemekler ve çorbalar kategorisinde yer almaktadır.

Görele Dondurması

Giresun iline ait olan dondurma mahreç işaretlidir. Görele Dondurması; %3 yağlı pastörize inek sütü, salep, beyaz şeker, su ve meyan kökü özütünden yapılan, yöreye özgü dondurmadır (Görsel 6.1). Ürünün yöre ile bağı, yaklaşık 200 yıl öncesine dayanır. Görele Dondurması diğer dondurmalara göre oldukça yumuşak krema kıvamındadır. Diğer dondurmaların iç sıcaklığı -18 ila-24 °C arasında bulunurken Görele Dondurması'nın iç sıcaklığı -8 ila -10 derece arasında olmalıdır. Görele Dondurması'nın üretim metodunda geçmişten günümüze ulaşan geleneksel bilgi bulunmaktadır. Özellikle dondurmanın üretiminde kullanılacak meyan kökü özütünün, ustası tarafından önceden hazırlanması ve dondurma üretiminde bu özütün kullanım usulü kuşaklar boyunca taşınan bilgidir.



Görsel 6.1: Görele Dondurması



Görsel 6.2: Maraş Dondurması

Maraş Dondurması

Kahramanmaraş iline ait olan dondurma mahreç işaretlidir. Maraş Dondurması; Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçi sütüne salep ve şeker eklenerek dondurma ustaları tarafından yapılır (Görsel 6.2). Kendine has özelliklerini ancak Kahramanmaraş yöresi içinde üretilen keçi sütü kullanıldığı takdirde kazanır. Maraş Dondurması'nı farklı kılan özellik, yapımında kullanılan keçi sütü ile salebin oluşturduğu farklı tat, aroma ve yapımındaki ustalık becerisidir.

BİLGİ KUTUSU

Maraş Dondurması, rivayete göre Osmanlı döneminde saraylarda "karsambaç" adı verilen bir tür buzlu tatlının uzantısı olarak keşfedilmiştir. Yörede Maraşlı Osman Ağa diye bilinen, Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabani orkide (salep) satan bir esnaf, bir gün satış bittikten sonra artan salebi, şeker ve süt karışımı olarak kara gömer. Ertesi gün salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çeker. Süt, salep ve şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görünce farklı bir lezzet olduğunun farkına varır ve çevresinde birçok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile "salepli karsambaç" olarak talep gören Maraş Dondurması doğmuş olur.



Görsel 6.3: Bucak Salebi içeceği

Bucak Salebi

Burdur iline ait olan salep mahreç işaretlidir. Bucak Salebi içecek ve dondurma sanayisinde kullanılır. Bucak Salebi içecek olarak hazırlanırken bir kap içerisinde şeker ile karıştırılır. Salep-şeker karışımı başka bir kapta kaynatılan süte azar azar eklenip karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Süt koyu kıvama gelene kadar pişirme işlemine devam edilir. Bu süre yaklaşık 15-20 dakikadır. Bucak Salebi'nin servisi sade olarak veya üzerine tarçın serpilerek yapılır (Görsel 6.3).



79. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BARTIN İNCİR DONDURMA TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BARTIN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1,5 l süt (tercihen manda sütü)
- 300 g kuru incir
- 200 g şeker
- 1 l sıcak su



Görsel 6.4: Bartın İncir Dondurma Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Sütü kaynatınız.
2. Kuru incirleri küp şeklinde doğrayınız.
3. Doğradığınız incirleri ayrı bir kaba alınız, incirlerin üzerine 1 litre sıcak su koyunuz.
4. İncirlerin yumuşamasını bekleyiniz.
5. Sıcak suda yumuşayan incirleri sudan çıkarıp bir kaba alınız.
6. 50 °C sıcaklıktaki sütü, incirli kap doluncaya kadar ya da incirleri geçmeyecek şekilde (tercihe göre) kepçe ile doldurunuz.
7. Daha sonra incirleri tahta kaşığın tersi ile eziniz.
8. Karışımın tadını kontrol edip tatlılık durumuna göre şeker ilave ediniz.
9. Bu karışımı isterseniz kâselere bölerek veya bölmeden üzerine tepsi kapatıp bir bez yardımıyla sararak 2-3 saat uyumaya bırakınız.
10. Tatlıyı buzdolabında 12 saat dinlendiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Tatlıyı soğuduktan sonra servis yapınız.

NOT: Yöre adı ile ünlenmiş Bartın İncir Dondurma Tatlısı'nın üretimi, ustalık becerisi ve geleneksel yöntemle yapılır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda yapılmalıdır. Bartın İncir Dondurma Tatlısı'nın yapımında tercihen manda sütü kullanılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

80. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BAYBURT SÜT BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BAYBURT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 2 çay bardağı tereyağı
- 2 çay bardağı süt
- 1 yumurta
- 500 g un

Hamuru Açmak İçin
- 100 g buğday nişastası

İç Malzeme
- 300 g kavrulmuş fındık

Şerbet İçin
- 3 su bardağı süt
- 3 su bardağı toz şeker

Kızartmak İçin
- 300 g tereyağı
- 200 ml sıvı yağ



Görsel 6.5: Bayburt Süt Böreği

ÜRETİM METODU

1. Un, tereyağı, süt ve yumurtayı karıştırarak 10-15 dakika yoğurunuz.
2. Yoğurma işleminden sonra hamuru oda sıcaklığında 20-25 dakika dinlendiriniz.
3. Dinlenen hamuru 15 eşit parçaya bölünüz ve bezeler yapınız.
4. Bezeleri buğday nişastasıyla 40-45 cm çapında, 0,13-0,15 mm kalınlığında açıp yufka hâline getiriniz.
5. Açtığınız yufkaları tepsiye yerleştirirken yufkaların aralarına iki yufkada bir kavrulmuş fındık serpiniz.
6. Yufkaları büyük üçgen şeklinde kesiniz, yufkaların üzerine kızdırılmış tereyağı dökünüz.
7. Tepside hazırladığınız malzemeyi 180 derece sıcaklıkta 20-25 dakika pişiriniz.
8. Fırından çıkarttığınız böreğin fazla yağını süzünüz.
9. Süt ve şekeri şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.
10. Şerbeti ılımaya bırakınız.
11. Şerbeti, fırından çıkmış ve soğumuş böreğin üzerine dökünüz.

SERVİS ŞEKLİ: Bayburt Süt Böreği'ni şerbeti döktükten hemen sonra bekletmeden servis yapınız.

NOT: Bayburt Süt Böreği; yörede özellikle Ramazan ayında, bayram, düğün ve davetlerde ikram edilir. Gevrek ve çıtır yapılır, ne çok sert ne de yumuşaktır. Böreğin şerbeti döküldükten hemen sonra servis yapılması bu nedenle önemlidir. Böreğin yüzeyi parlak pembemsi, iç kısmı sarımsı beyaz renktedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

81. UYGULAMA

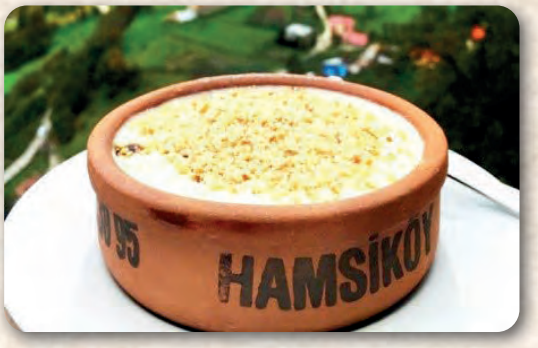
SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	HAMSİKÖY SÜTLACI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	TRABZON İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 l çiğ inek sütü
- 60 g pirinç
- 70 g şeker
- Yarım çay kaşığı tuz



Görsel 6.6: Hamsiköy Sütlacı

ÜRETİM METODU

1. Sütlacı pişirmek için iki tencere hazırlayınız.
2. Birinci tencerede sütü kaynatıp ikinci tencereye alınız.
3. Daha sonra pirinci kaynayan süte katınız.
4. Sütlü pirinci kevgirle pirinçler kırılmadan dikkatli şekilde karıştırarak kaynatınız.
5. Sütle pirinci, kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık 5 dakikada bir karıştırınız.
6. Sütlaç piştikten sonra şekeri ve tuzu ilave ediniz, sütlacı yaklaşık 10-20 dakika daha pişirmeye devam ediniz.
7. Sütlacın piştiğini anlamak için karışımdan bir miktarı kaşıkla alınız ve yukarıdan dökünüz. Karışım bal gibi kesintisiz akınca ocaktan alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Sütlacı tercihe göre sıcak, ılık ve soğuk şekilde, tarçınlı veya fındıklı olarak servis yapınız.

NOT: Ürünün yapımının ilk aşamasında sütlacın dibinin tutmaması için iki ayrı tencere kullanılmalıdır. Süt ve pirinç kaynadıktan sonra ortalama 40-45 dakika pişirilmelidir. Pişme süresi sütün yağlı ve yağsız olmasına göre değişebilmektedir. Yağlı süt daha az, yağsız süt ise daha fazla sürede pişirilmelidir. Taze sütlaç, sütün pirinç ve şeker katılarak pişirilmiş hâlidir. Fırınlanmış sütlaç, sütlacın bir süre fırında bekletilerek üstünde koyu renk bir katman oluşmuş hâlidir. Bu uygulama ile sütlacın kıvamı ve dayanıklılık süresi de arttırılmış olur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

82. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	HOPA LAZ BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ARTVİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin

- 1 adet yumurta
- 2 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Muhallebi İçin

- 3,5 l süt
- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 silme tatlı kaşığı tuz
- 4 adet yumurta
- 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 350 g tereyağı (Pişirme esnasında kullanılacaktır.)



Görsel 6.7: Hopa Laz Böreği

ÜRETİM METODU

1. Hamur için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırarak yoğurunuz.
2. Hamuru 8 bezeye ayırınız, hamurun üzerini temiz bir bezle örterek dinlendiriniz.
3. Hamur dinlenirken muhallebiyi hazırlayınız.
4. Muhallebi için süt şeker, un ve tuzu ocak üzerindeki tencereye koyarak karıştırınız.
5. Muhallebiyi, tam kaynamadan ocaktan alınız.
6. Ayrı bir tencerede yumurta, yoğurt ve karabiberi iyice çırparak muhallebinin içine karıştırınız.
7. Hazırladığınız hamurdan 8 adet yufka açınız.
8. Fırın tepsisini iyice yağlayıp yufkaların 4 tanesini tepsinin içine seriniz.
9. Yufkaların üzerine soğuyan muhallebiyi dökünüz ve muhallebinin üzerine 1 su bardağı şeker ilave ediniz.
10. Yaklaşık 350 g eritilmiş tereyağını muhallebinin üzerine dökünüz.
11. Böreği, önceden ısıtılmış 170°C fırında 45 dakika pişiriniz.
12. Böreği fırından alınız, geri kalan 4 yufkayı ayrı ayrı yağlayıp muhallebinin üzerine seriniz.
13. Böreği tekrar 170°C ısıtılmış fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişiriniz.
14. Fırından aldığınız böreğin üzerini temiz bir bez ile örtünüz.

SERVİS ŞEKLİ: Böreği soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Hazırlanan muhallebinin kullanılmadan önce soğutulması gerekir. Soğutulan muhallebinin üzerinin kabuk bağlamaması için ara ara karıştırılması önemlidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



83. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ÇAMLIDERE HÖŞMERİM TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ANKARA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- ½ kg buğday unu
- 1 l yağlı inek sütü (İsteğe bağlı koyun, keçi ve manda sütü kullanılabilir.)
- 2 yemek kaşığı inek tereyağı
- 0,01 g tuz



Görsel 6.8: Çamlıdere Höşmerim Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Derin bir tencerenin içerisine tereyağını koyup eritiniz.
2. Tereyağının üzerine süt ilave edip karışımı kaynamaya bırakınız.
3. Unu kaynayan süte yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.
4. Tatlıyı, suyunu çekip tane tane dökülecek duruma gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz.
5. Tatlıyı pişirdiğiniz tavayı ara ara hafifçe sallayınız, eğer hamur kalıp hâlinde sallanmaya başlarsa höşmerim pişmiş sayılır.
6. Pişen karışımı ocaktan alınız ve geniş bir tabağa boşaltınız.
7. Daha sonra derin olmayan bir tavaya tereyağı koyunuz.
8. Höşmerim tatlısını yağlı tavaya koyup yaklaşık 30 dakika iyice kızarıncaya kadar tahta kaşıkla sürekli ve hızlı hızlı karıştırınız.
9. Tatlının tabanının kızardığından emin oluncaya kadar tatlıyı pişiriniz.
10. Tatlıyı ocaktan almaya yakın, kısık ateşte birkaç dakika daha bekletiniz.
11. Tatlıyı sıcakken servis tabağı veya tepsisine ters çevirip koyarak hazır hâle getiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Çamlıdere Höşmerim Tatlısı'nı sade olarak servis yapınız. Tercihe göre servisi öncesi sıcakken üzüm pekmezi veya balı tatlının üzerine eşit olarak sürünüz. Tatlıyı yine tercihen üzerine veya altına toz şeker serperek servis yapınız.

NOT: Sütün kaymağı ve yağı mevsime göre değişkenlik gösterdiğinden kullanılan tereyağı miktarı artırılabilir ya da azaltılabilir. Un, yağ ve süt kısık ateşte kaşıkla bastıra bastıra karıştırılmalıdır. Höşmerimin istenen kıvama gelmesi halk arasında "imiğinde (boğazda) kalmayacak" ifadesiyle tanımlanır. Serviste kullanılacak şeker, bal ve üzüm pekmezi miktarı tamamen isteğe bağlıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

84. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KIRŞEHİR HÖŞMERİM TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KIRŞEHİR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 3 su bardağı süt
- 4 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı (tuzsuz)
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 su bardağı ceviz veya fıstık içi



Görsel 6.9: Kırşehir Höşmerim Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Orta derinlikte bir tencere içerisinde yumurta ve tuzu iyice karışıncaya kadar çırpınız.
2. Bu karışıma süt ve un ilave edip orta yoğunlukta hamur elde edinceye kadar karıştırınız.
3. Ardından tereyağını eritip hamurun içine ilave ediniz.
4. Karışımı sürekli karıştırarak orta ateşte yaklaşık 5-7 dakika kadar pişiriniz.
5. Hamur topaklanmaya başlayınca hamura ayçiçeği yağı ve şeker ekleyiniz.
6. Hamurun yapışıklığı gidip tane tane dağılmaya başladığında ocağın altını kapatınız.

SERVİS ŞEKLİ: Pişen tatlıyı servis tabağına alıp tatlının üzerine 1 su bardağı toz şeker serpiniz. Tatlıyı isteğe göre ceviz veya fıstık içi ile servis yapınız.

NOT: Kırşehir Höşmerim Tatlısı, geleneksel olarak Kırşehir yöresinde yeni doğum yapmış lohusa annelere yapılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Ülkemizde süt ürünleriyle ilgili yapılan festival ve şenlikleri araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.



85. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	EŞMEKAYA YOĞURDU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MENŞE ADI
COĞRAFİ SINIR	AKSARAY İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	PEYNİRLER VE TEREYAĞI DIŞINDA KALAN SÜT ÜRÜNLERİ

MALZEMELER

- 5 l koyun sütü
- 100-120 g maya (Eşmekaya Yoğurdu)



Görsel 6.10: Eşmekaya Yoğurdu

ÜRETİM METODU

1. Sütü karıştırarak kaynatınız.
2. Kaynama noktasına gelen sütü, ateşin üzerinden indirip soğutmak amacıyla temiz bir tencereye aktarınız.
3. Süt sıcaklığı 36-38 °C seviyesine kadar düşünce mayalama işlemine başlayınız.
4. Ayrı bir kapta, 36-38 °C'ye soğumuş sütün bir miktarını ve yoğurt mayasını iyice çırpınız.
5. Yoğurt mayası ve süt karışımını tenceredeki sütün içine karıştırınız.
6. Hazırladığınız sütü, gıda ile temasa uygun toprak, metal veya plastik kaplara boşaltınız.
7. Sütü boşalttığınız kabın üzerini temiz bir örtü ile kapatıp 2,5-3 saat oda sıcaklığında bekleterek sütün mayalanmasını sağlayınız.
8. Mayalanma tamamlandığında yoğurdun üstünü açıp yoğurdu soğumaya bırakınız.
9. Soğuduktan sonra yoğurdu buzdolabında 6 saat muhafaza ediniz.

SERVİS ŞEKLİ: Eşmekaya Yoğurdu'nu soğuttuktan sonra ister tek başına ister farklı yiyeceklerin hazırlanmasında kullanınız.

NOT: Eşmekaya Yoğurdu, coğrafi sınırdaki bitkilerle beslenen koyunların sütlerinden üretilir. Çok koyu kıvama sahiptir. Yılın on iki ayı da üretilebilen Eşmekaya Yoğurdu genellikle mayıs-haziran aylarında üretilir. Eşmekaya Yoğurdu'nun mayalanma işleminden sonraki soğutma işlemi, mevsimsel özelliklere bağlı olarak 6 ila 8 saat arasında sürer.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

86. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP SÜTLÜ ZERDESİ / GAZİANTEP ASTARLI SÜTLACI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Sütlaç İçin

- 1 l süt
- 50-70 g pirinç
- 5-10 g gül suyu (İsteğe bağlı)

Zerde İçin

- 40-60 g pirinç
- 250-400 g şeker
- 2-3 g haspir
- 1 l su



Görsel 6.11: Gaziantep Sütlü Zerdesi /Gaziantep Astarlı Sütlacı

ÜRETİM METODU

1. Sütlacın hazırlanması için pirinci, üzerini aşacak kadar su ile haşlayınız.
2. Sütü kaynatınız ve haşlanan pirinçleri, kaynayan sütün üzerine ilave ediniz.
3. Sütlü pirincin içine isteğe göre gül suyu ilave ediniz.
4. Sütlü pirinç bir süre kaynadıktan sonra karışımı ocaktan alınız ve porsiyonlara bölerek soğumaya bırakınız.
5. Zerdenin hazırlanması için suyu bir tencereye alıp içerisine yıkanmış pirinci ilave ediniz ve pişiriniz.
6. Pişen pirinçlere şekeri ilave ediniz.
7. Zerdeyi 5 dakika daha kaynattıktan sonra ılık sudan geçirilmiş haspiri, suyunu süzerek zerdeye ilave ediniz.
8. Zerdeyi ocaktan alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Soğumuş 2 ölçü sütlacın üzerine 1 ölçü zerde ekleyip tatlıyı servis yapınız.

NOT: Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı, Türk mutfağının geleneksel tatlarından sütlaç ve zerdenin birlikte sunulması ile hazırlanan tatlıdır. Ürünün "astarlı" olarak tanımlanmasının nedeni, sütlacın üzerine zerde konarak iki renkli bir tatlı elde edilmesidir. Gaziantep Sütlü Zerdesi, geleneksel olarak bayramlarda hazırlanır. Zerdenin renklendirilmesi için yörede haspir olarak adlandırılan kurutulmuş aspir çiçeği taç yapraklarının kullanılması coğrafi alana özgüdür.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

87. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	TUNCELİ ŞORBİK ÇORBASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	TUNCELİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 500 g dana kuşbaşı
- 100 g tereyağı
- 200 g nohut (Bir gece önce ıslatılmış sonra haşlanmış olmalıdır.)
- 500 ml su
- 400 ml süt
- 100 g kuru soğan
- 10-15 g tuz



Görsel 6.12: Tunceli Şorbik Çorbası

ÜRETİM METODU

1. Kuşbaşı doğradığınız dana etini tencerede kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişiriniz.
2. Suyunu çekmiş ete tereyağı ilave edip eti 1-2 dakika kavurunuz.
3. İnce doğranmış soğanı, süzülmüş nohut ve tuzu ete ilave ediniz.
4. Kaynamış suyu karışıma ekleyiniz. Karışımı 40-50 dakika kadar kısık ateşte kaynamaya bırakınız.
5. Çorbaya ılık süt ilave ediniz, 3-4 dakika sonra çorbayı ocaktan alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Çorbayı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Tunceli mutfağı, esas olarak tahıl ürünleri ve hayvansal gıdalara dayanmaktadır. Bunun nedeni, gündelik hayatın tarım ve hayvancılık ile şekillenmesidir. Yörenin en bilinen yemeklerinden biri, şorbik çorbasıdır. Özellikle düğünlerle ikram edilen; dana eti, nohut, süt veya ayran ile hazırlanan bu yemek Tunceli ile özdeşleşmiştir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Bulunduğunuz yöreye ait sütten hazırlanan yöresel yiyecekleri aile büyüklerinizden öğreniniz. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.



88. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BURSA SÜT HELVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ
COĞRAFİ SINIR	BURSA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 l günlük çiğ inek sütü
- 225-280 g beyaz şeker
- 80-190 g tereyağı ya da yarı yarıya ayçiçeği yağı ve tereyağı karışımı
- 80-100 g buğday unu
- 5-10 g çam fıstığı (tercihen)
- 5 g vanilya (tercihen)



Görsel 6.13: Bursa Süt Helvası

ÜRETİM METODU

1. Sütü bir tencerede kaynatınız.
2. Bir tavada yağı eritiniz ve un ilave edip kavurunuz.
3. Kaynattığınız sütü sıcakken un ve yağ karışımına yavaş yavaş ekleyiniz.
4. Karışımın pütürlü olmaması için tahta kaşık ile sürekli karıştırınız.
5. Karışıma en son şeker ilave edip karıştırmaya devam ediniz.
6. Muhallebi kıvamına gelen yarı akışkan karışımı tepsiye döküp biraz daha kıvam alması için en az 15-20 dakika bekletiniz.
7. Muhallebiyi yaklaşık 250 °C sıcaklıktaki fırında üstü kızarıncaya kadar pişiriniz.
8. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi veya fındık içi ile tarçın serpiniz.

SERVİS ŞEKLİ: Helvayı tabakta veya tek kişilik fırın kaplarında sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Bursa Süt Helvası Osmanlı saray mutfağına ait bir tatlıdır. Bursa ilinde doğum, evlilik, ölüm, hıdrellez, mevlit, kandil, köy hayırları ve bayram gibi özel günlerin yanı sıra günlük öğünlerde de yer alır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Bursa Süt Helvası'nın Bursa ili ile ün bağı vardır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

6.2. SÜT ÜRÜNLERİYLE COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ YİYECEKLER HAZIRLAMA

Sütten elde edilen peynir, yoğurt, tereyağı, kaymak ve kefir beslenmede önemli yer tutan süt ürünleridir. Süt ve süt ürünlerinin tüketimi yeterli ve dengeli beslenme açısından önemlidir. Yoğurt, kefir, tereyağı, kaymak ve peynir çeşitleri yöresel özellikleriyle Türk mutfağının vazgeçilmezi olmuştur. Coğrafi işaret tescilli süt ürünleri, yöreye ait bitkilerle beslenen hayvanların sütlerinden elde edilmekte ve geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Yörenin özelliklerini taşıyan bu yiyecekler, coğrafi işaretleme ile her açıdan koruma altına alınmıştır.

BİLGİ KUTUSU

İlk kez Orta Asya Türkleri tarafından yapıldığı düşünülen ve yüzyıllar içerisinde tüm dünyaya yayılan yoğurt, diğer dillerde de "yoğurt" olarak adlandırılmaktadır. Yapılan tarihî araştırmalara göre Orta Asya'daki göçebe toplumlar, neolitik çağın başında sütün sağımını öğrenmeleriyle birlikte yoğurt yapımını da keşfetmişlerdir. Orta Asya topraklarında yazın 40 °C 'yi bulan sıcaklıklarda sağılan sütün bir süre sonra ekşiyip katılaştığı görülmüştür. Sütten dönüşen bu yeni yiyecek yoğurt olarak kullanılmaya başlanmış, yoğurdun kalan suyu süzülerek peynir elde edilmiştir. İlk zamanlar hayvan derisi, ahşap veya toprak kaplarda yapılıp saklanan yoğurttan tereyağı ve ayran da elde edilmiştir. Ayrıca yoğurt taze olarak tüketildiği gibi kurutularak da tüketilmiştir. Kurutularak tüketilen yoğurt kurut olarak adlandırılmıştır.

6.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Süt Ürünleri

Sütün tarihi çok eski zamanlara dayanmaktadır. Sütün kullanılmaya başlanmasıyla birlikte hem daha farklı lezzetler elde etmek hem de sütün kullanım ömrünü uzatmak amacıyla yeni ürünler elde edilmeye başlanmıştır. İngiliz arkeolog Mellart; Çatalhöyük'te yapılan kazılarda tereyağı, peynir ve ayranın neolotik çağa ait olabileceğini söylemiştir. Yüzyıllardır bu coğrafyada varlık gösteren süt ürünleri coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmış ve sürdürülebilirliği sağlanmıştır.

2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli süt ürünleri Tablo 6.2'de veilmiştir.

Tablo 6.2: Coğrafi İşaret Tescilli Süt Ürünleri

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ SÜT ÜRÜNLERİ			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Afyon Kaymağı	Menşe Adı	Afyonkarahisar
2	Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	Menşe Adı	Afyonkarahisar
3	Antakya Carra Peyniri	Menşe Adı	Hatay
4	Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	Mahreç İşaret	Hatay
5	Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	Mahreç İşaret	Hatay
6	Antakya Tuzlu Yoğurdu	Mahreç İşareti	Hatay
7	Antep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri	Menşe Adı	Gaziantep

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
8	Bolu Keşi	Mahreç İşaret	Bolu
9	Bolu Manda Kaymağı	Mahreç İşaret	Bolu
10	Çaycuma Manda Yoğurdu	Menşe Adı	Zonguldak
11	Diyarbakır Örgü Peyniri	Mahreç İşaret	Diyarbakır
12	Edirne Beyaz Peyniri	Mahreç İşaret	Edirne
13	Ereğli Koyun Yoğurdu	Mahreç İşaret	Konya
14	Erzincan Tulum Peyniri	Menşe Adı	Erzincan
15	Erzurum Civil Peyniri	Mahreç İşaret	Erzurum
16	Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	Mahreç İşaret	Erzurum
17	Eşmekaya Yoğurdu	Menşe Adı	Aksaray
18	Ezine Peyniri	Menşe Adı	Çanakkale
19	Gerede Keşi	Mahreç İşaret	Bolu
20	Gümüşhane Deleme Peyniri	Mahreç İşaret	Gümüşhane
21	İspir Kaymağı	Menşe Adı	Erzurum
22	Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	Menşe Adı	Karaman
23	Kars Kaşarı	Menşe Adı	Kars
24	Kırklareli Beyaz Peyniri	Menşe adı	Kırklareli
25	Malkara Eski Kaşar Peyniri	Menşe Adı	Tekirdağ
26	Mamak Ravak Yoğurdu	Mahreç İşaret	Ankara
27	Manyas Kelle Peyniri	Mahreç İşaret	Balıkesir
28	Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	Menşe Adı	Kayseri
29	Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri	Mahreç İşaret	Sakarya
30	Susurluk Ayranı	Mahreç İşaret	Balıkesir
31	Tonya Tereyağı	Menşe Adı	Trabzon
32	Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri	Mahreç İşaret	Şanlıurfa
33	Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı	Menşe Adı	Şanlıurfa
34	Vakfıkebir Külek Peyniri	Mahreç İşaret	Trabzon
35	Van Otlu Peyniri	Menşe Adı	Van
36	Yozgat Çanak Peyniri	Mahreç İşaret	Yozgat

BİLGİ KUTUSU

Hellim Peyniri, menşe adı işaretli, Kıbrıs Adası coğrafi sınırları içinde olan peynir çeşitidir. "Kıbrıs peyniri" olarak da tanınan Hellim Peyniri, "Karpuzla hellim bulsam her gün yerim." atasözünde bile yer bulmuştur. Kıbrıs'ta hellim üretimi yüzyıllardan beri bilinmektedir. Hellim üretim ve tüketimi Kıbrıs'taki her çiftçi ailesi için vazgeçilmezdir. Koyun-keçi sütleri asırlardan beri evsel hellim üretiminde kullanılmaktadır. Hellim Peyniri yapımı, ailelerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasının yanı sıra aileler arasında sosyal dayanışma ve yardımlaşma fırsatı yaratmasından dolayı da özel bir öneme sahiptir.

6.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Süt Ürünlerinin ve Süt Ürünleriyle Yapılan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyeceklerin Ayırt Edici Özellikleri

TPE sayfasında süt ürünleri ve özellikleri peynirler; peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri; tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar; fırın ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar kategorisinde yer almaktadır.

Ezine Peyniri

Çanakkale iline ait olan peynir menşe adı işaretlidir. Ezine peyniri üretimi; mart ayından başlayıp ağustos ayı sonuna kadar devam eden sezonda elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılır. Beyaza dönük açık sarı renktedir ve orta sertlikte kırılgan olmayan bir yapıya sahiptir (Görsel 6.14). Peynir kitlesinde az sayıda ve küçük çaplı gözenekler bulunur. Ezine Peyniri'nde koyun, keçi ve inek sütlerinin karışımı, doğal şirden mayası ve deniz tuzunun haricinde hiçbir gıda katkı maddesi kullanılmaz.



Görsel 6.14: Ezine Peyniri

Malkara Eski Kaşar Peyniri

Tekirdağ ili Malkara ilçesine ait olan peynir menşe adı işaretlidir. Malkara Eski Kaşar Peyniri; Malkara ilçesi ikliminin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü olan mürdümük, diğer çeşitli otlar ve kekik ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütünden (%30-35 keçi sütü, %20-35 koyun sütü, %30-50 inek sütü) yararlanılarak üretilmektedir (Görsel 6.15).



Görsel 6.15: Malkara Eski Kaşar Peyniri

Tekirdağ Peynir Helvası

Tekirdağ iline ait olan tatlı mahreç işaretlidir. Tekirdağ iliyle özdeşlemiş olan Tekirdağ Peynir Helvası; tuzsuz peynir, beyaz şeker, buğday unu, yumurta sarısı veya renklendirici kullanılarak üretilir (Görsel 6.16). Ürün; kendine özgü parlak sarı renkte, homojen yapıda, kılçıklı / lifli görünümdedir. Yapışık veya kristalleşmiş yapıda olmaz. Harlı ateşte pişirilmesi ve pişirilme süresi kılçıklı / lifli yapının oluşmasında etkilidir. Çiğ sütlerden hazırlanan tuzsuz peynirlere ayçiçeği yağı, peynirlerin sarı rengini alması için gıda katkı maddesi (renklendirici) veya yumurta sarısı, sonrasında buğday unu, son olarak da beyaz şeker ilave edilir. Tekirdağ Peynir Helvası'nın üretiminde koruyucu katkı maddesi kullanılmaz.



Görsel 6.16: Tekirdağ Peynir Helvası

Erzurum Civil Peyniri

Erzurum iline ait olan peynir mahreç işaretlidir. Yağı alınan inek sütünün asitlendirilmesi, sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması ile oluşan pıhtının ısıtılıp karıştırılarak yoğrulması, askılara asılması ve içinde tel oluşması sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı peynir sınıfından bir üründür (Görsel 6.17).



Görsel 6.17: Erzurum Civil Peyniri

Susurluk Ayranı

Balıkesir iline ait olan içecek mahreç işaretlidir. Susurluk Ayranı; Balıkesir'in Susurluk ilçesine özgü yapımı ve tadı klasik ayrana göre farklılık gösteren, Türk mutfağına ait yöresel bir içecektir. Ayran ufak bir elektrikli motor ile soğutuculu kazandan çekilerek dar bir boru ile yüksekten hızlı bir şekilde tekrar kazana boşaltılır veya insan gücü ile yüksekten kova ile doldur-boşalt yapmak suretiyle ayranın yağının ayran üzerinde köpük oluşturması sağlanır. Ürünün tuz miktarı azdır. Ürünün içinde herhangi bir katkı maddesi yoktur. Sadece yoğurt ile mayalanan doğal yoğurt, tuz ve suyun uygun oranlarda karışımı ile hazırlanmakta olan Susurluk Ayranı'nın en önemli özelliği köpüğüdür (Görsel 6.18). Yoğurdun kendi yağı ve kaymağı alınmadan yapılması köpüğünün oluşmasındaki en önemli etkendir.



Görsel 6.18: Susurluk Ayranı

Balıkesir Höşmerim Tatlısı

Balıkesir iline ait olan tatlı mahreç işaretlidir. Balıkesir Höşmerim Tatlısı, Orta Anadolu ve Karadeniz bölgelerimizde de tanınmasına rağmen asıl ortaya çıktığı yer Balıkesir'dir ve Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşmıştır. Höşmerim tatlısı genel olarak tuzsuz peynir, şeker, irmik, yumurta sarısı ve renklendirici ile kaynatılarak yapılmaktadır (Görsel 6.19). Höşmerim Tatlısı'nın yapımında %50 çiğ süt, %40 şeker, %9 irmik, %0,98 yumurta sarısı ve %0,01 renklendirici kullanılmaktadır.



Görsel 6.19: Balıkesir Höşmerim Tatlısı

Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)

Hatay iline ait olan peynir mahreç işaretlidir. Antakya Sürkü (Çökeleği); asitliği ilerlemiş inek sütünün veya yayık altı ayranının kaynatılması ile elde edilen çökeleğe yörede "zahter" olarak bilinen ve dağlardan toplanan yabani kekik başta olmak üzere tuz, biber salçası ve isteğe bağlı olarak değişik baharatların (kırmızı acı biber, nane, kimyon, kişniş, mahlep, yenibahar, zencefil, küçük Hindistan cevizi, karanfil, karabiber, tarçın, fesleğen, rezene, çörek otu) ve istenirse sarımsağın ilave edilip yoğrulması ile üretilir. Ürüne elle şekil verildiği için ürünün armut büyüklüğünde konik bir yapısı bulunmaktadır. Her bir Antakya Sürk topağı 150-200 g ağırlığında, 5-7 cm taban çapındadır (Görsel 6.20). Arapça "çökelek" anlamına da gelen "sürk" taze olarak genellikle kahvaltıda tüketilir.



Görsel 6.20: Antakya Sürkü

Tonya Tereyağı

Trabzon ili Tonya ilçesine ait olan tereyağı menşe adı işaretlidir. Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayırlık alanlarında yetişen, yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş hâlleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edilir. Tonya Tereyağı'nın önemli ayırt edici özellikleri; sarı rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır (Görsel 6.21).



Görsel 6.21: Tonya Tereyağı

Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri

Sakarya iline ait olan peynir mahreç işaretlidir. Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri; yaklaşık 700 yıl önce Sakarya iline yerleşen Abhaz halkının kültürünün de etkisiyle oluşmuş, Sakarya ilinde üretilen kaşar peyniri ile dil peyniri arasında özelliklere sahip, olgunlaştırılmış, lifli yapıda, kehribar sarısı renginde ve genellikle örgü şeklindeki peynirdir (Görsel 6.22). Lifli yapısı sayesinde sıcak su içinde sünebilir. Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri'nin ayırt edici özellikleri; süt kaynatıldıktan (pastörize edildikten) sonra 40 °C'de yoğurt, ardından 5 °C daha soğutularak doğal peynir mayası (şirden mayası) ilave edilmesi, mayalandırma ve baskılama işlemlerinden sonra peynir altı suyu içerisinde iki kez haşlama işlemi yapılmasıdır. Haşlama işleminden sonra peynire, genellikle çörek otu ilave edilir ayrıca kekik gibi çeşniler de ilave edilebilir.



Görsel 6.22: Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri

Kars Kaşarı

Kars iline ait olan peynir menşe adı işaretlidir. Olgun peynir sınıfında yer alan Kars Kaşarı bir dağ kaşarı olup peynirin üretim süreci zaman içerisinde değişime uğramamıştır. Peynirin yapımında kullanılan süt Kars ve Ardahan ilindeki meralarda otlayan hayvanlardan elde edilmektedir. Kars Kaşarı üretimi mevsimlik bir faaliyettir. Hayvanların mayıs-ağustos aylarında merada serbest dolaşarak beslendiği dönemde elde edilen sütlerden üretilmektedir. Genellikle inek sütünden üretilmekle beraber, inek sütüne koyun ve keçi sütü katılarak da üretilebilmektedir. Taze Kars Kaşarı kalıptan çıktığı gün beyazımsı bir renkte iken bir hafta içerisinde kabuk bağlayarak sarımsı bir renk almaktadır (Görsel 6.23).



Görsel 6.23: Kars Kaşarı

SIRA SİZDE

Yaşadığınız bölgeye ait yöresel peynirlere birkaç örnek veriniz.

89. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AFYON KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AFYONKARAHİSAR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 adet hazır ekmek kadayıfı (500 g)
- 2,5 kg toz şeker
- 2 l su
- 1,5 g limon tuzu
- Yeterli miktarda kaymak



Görsel 6.24: Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı

ÜRETİM METODU

1. Ekmeği kendi boyutundan daha büyük bir tepsiye yerleştiriniz ve oda sıcaklığındaki suyu ekmeğin hafif üzerinde kalacak şekilde ilave ediniz.
2. Ekmeğin, suyu iyice çekmesi için üzerine ağırlık yerleştirerek yaklaşık 10 dakika bekleyiniz.
3. Şeker ve suyu, kaynama noktasında yaklaşık 5-8 dakika arasında kaynatınız.
4. Kaynamaya başlayan şerbeti ocaktan almadan limon tuzunu şerbete ilave ediniz.
5. Kabaran ekmek kadayıfının suyunu iyice süzünüz ve kadayıflı tepsiyi ocağa koyunuz.
6. Kaynayan şerbeti yavaş yavaş ıslanmış ekmek kadayıfının üzerine ilave ediniz.
7. Ekmeği, şerbeti çekene kadar kepçe ile üzerine şerbeti gezdirerek ve tepsiyi ateş üzerinde çevirerek kontrollü biçimde alçak, orta ve yüksek kademeli ateşte pişiriniz.
8. Tepsinin üzerine kapak kapatınız.
9. Pişirme sırasında ekmekte yapışma, yanma ve karamelize olmadan ekmeğin kızarmasını sağlayınız.
10. Ekmeğin şerbeti tamamen çekmesiyle pişirme işlemini tamamlayınız.
11. Şerbetini tamamen çeken ekmeği dinlendiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Ortam sıcaklığına erişen Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı'nı servis ederken kadayıfın alt tarafı üste gelecek şekilde tabağa yerleştiriniz. Tatlıyı, üzerine coğrafi işaret tescilli Afyon Kaymağı koyarak servis yapınız.

NOT: Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı üretiminde kullanılan ekmek, mayalanmış hamurdan elde edilir. Ekmekler 3-4 cm kalınlığında yuvarlak gözenekli yapıda, pide kıvamında ve kahverengidir. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı'nın şerbeti, sadece şeker eriyinceye kadar karıştırılır, aksi takdirde şerbet şekerlenir. Karıştırma metal kaşıkla yapılır. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı'nın şerbeti koyulaştırılmamalıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



90. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BAYBURT LOR DOLMASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BAYBURT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 1 kg yıkanmış ve ayıklanmış evelik otu (yabani pazı)
- 200 g pilavlık bulgur
- 500 ml kaynar su
- 1 kg lor peyniri
- 200 g yemeklik doğranmış kuru soğan
- 200 g kaymak
- 50 g tereyağı
- 10 g tuz



Görsel 6.25: Bayburt Lor Dolması

ÜRETİM METODU

1. Evelik yapraklarını yumuşaması için kaynar suda bir taşım haşlayınız.
2. 10 g tereyağı ile soğanları kavurunuz.
3. Kavrulan soğanların üzerine bulgur ve tuz ekleyiniz.
4. Karışımı, 350 ml su ekleyerek suyunu çekinceye kadar kısık ateşte haşlayınız.
5. Lor peynirini bir tabağa alınız.
6. Lor peynirinin içerisine süt kaymağı ve haşlanmış bulgur karışımını ekleyerek karıştırınız.
7. Lor peynirli karışımı yaprağa sarınız.
8. Sardığınız yaprakları yağlanmış tepsiye düzgün bir şekilde diziniz.
9. Tepsiye dizilen dolmaların üzerine su ilave edip dolmaları 180°C sıcaklıktaki fırında pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Kalan tereyağını Bayburt Lor Dolması'nın üzerine döküp yemeği servis yapınız.

NOT: Evelik; 50 ve 150 cm boylarında, fazla yıllık, otsu olan bir bitkidir. Yuvarlak, dik gövdeli, saplı, uzun eliptik yapılıdır, yapraklarının kenarı ise dallı biçimdedir. Haziran ve eylül aylarında salkım şeklinde yeşil çiçekler açar. Görünüş olarak aynı aileden olduğu kuzukulağını andırır. Evelik otu kurutularak yıl boyunca kullanılabilir. Evelik otu lor dolmasına mayhoş bir tat katmaktadır. Lor dolması ile ilgili akla ilk gelen il Bayburt'tur ve ünü bakımından Bayburt ile özdeşleşmiştir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



91. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BOLU KEŞİ (BOLU KEŞLİ ERİŞTE)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BOLU İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	PEYNİRLER

MALZEMELER

- 500 g erişte
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı rendelenmiş keş
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- Su



Görsel 6.26: Bolu Keşli Erişte

ÜRETİM METODU

1. Kaynayan suya erişteleri atarak pişmeye bırakınız.
2. Diğer tarafta tereyağını tavaya alınız.
3. Tereyağının üzerine kıyılmış cevizi ve rendelenmiş keşi ekleyerek kavurunuz.
4. Pişen eriştenin yarısını servis tabağına alınız.
5. Eriştenin üzerine rendelenmiş keş ve ceviz serpiniz, kalan diğer erişteyi de üzerine ekleyiniz.
SERVİS ŞEKLİ: Servis tabağındaki eriştenin üzerine kavrulmuş keş ve cevizi döküp erişteyi sıcak servis yapınız.

NOT: Keş, süzme yoğurttan yapılan sert yapıdaki bir çökelek çeşididir. Bolu Keşi, düşük oranda süt yağı ve raf ömrünün uzun olması için yüksek oranda tuz içerir. Genellikle mayıs ve haziran aylarında yapılır. Üretiminde inek sütü kullanılır. İlk aşamada sütün kaymağı alınıp yoğurda işlenir. Buna halk arasında sütün uyutulması denir. Elde edilen yoğurt bez torbaya aktarılır. Bu hâliyle 1 gece süzülür. Sonra başka bir bez içerisine konarak üzerine bir ağırlık koyulur. Böylece yoğurt süzüntüsünün suyu uzaklaştırılır. Ağırlık koymadan önce 4-5 kg süzme yoğurda yaklaşık olarak 300 g tuz ilave edilir ve iyice baskılanır. Baskılama ortalama 1 gün sürer. Baskıdan alınan çökelek tekrar yaklaşık olarak 200 g tuz ile tuzlanır ve çökelek (keş hamuru) yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işlemi çökeleğin kendini toplamasına kadar devam eder. Daha sonra keş hamuruna şekil verilebilmesi için değişik ebatlarda kalıplar kullanılır. Şekil verilen keş 2-3 gün temiz iki bez arasında bekletilir. Sonra açık havada ve gölgede kurutulur. Kurutma işlemi yaklaşık 10 gün sürer. Elde edilen ürün yıl boyunca tüketilebilir. Keş, bazı yörelerde "kurut" adıyla da bilinir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

92. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AKÇAKOCA MELENGÜCCEĞİ TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	DÜZCE İLİ AKÇAKOCA İLÇESİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 240 g un
- 1 yumurta
- 150 ml süt
- 50 ml fındık yağı
- 10 g kabartma tozu
- 5 ml sirke
- 1-1,5 g tuz

Dartı İçin
- 300 g manda veya inek sütü kaymağı

Hamurun Arasına Yaymak İçin
- 200 g ince çekilmiş fındık ya da ceviz içi

Kızartmak İçin
- 400 ml fındık yağı

Şerbet İçin
- 500 g toz şeker
- 600 ml su
- 5 ml limon suyu



Görsel 6.27: Akçakoca Melengücceği Tatlısı

ÜRETİM METODU

ŞERBETİN HAZIRLANMASI

1. Şerbeti hazırlamak için gerekli olan su ve şekeri kaynatınız.

2. Kaynamaya başlayan şerbeti 10-15 dakika kaynama sıcaklığında tutunuz.

3. Şerbetin içine limon suyu ilave edip 2-3 dakika daha kaynatarak koyu kıvamlı şerbet elde ediniz.

4. Şerbeti soğumaya bırakınız.

DARTININ HAZIRLANMASI

5. Manda veya inek sütü kaymağını derin bir tencereye koyup ağır ateşte sürekli karıştırarak pişiriniz.

6. Kaymaklar tortu hâline gelince ocaktan alınız. Kıvamının çok koyulaşmamasına dikkat ediniz.

7. Hazırlanan "dartı"yı soğumaya bırakınız.

HAMURUN HAZIRLANMASI

8. Un, kabartma tozu, tuz karışımına yumurta, süt, sirke, fındık yağı ekleyerek kulak memesi kıvamında hamur yoğurunuz.

9. Hamurdan 80-100 g büyüklüğünde bezeler hazırlayınız, üzerini temiz bir bez ile örtüp bezeleri 45 dakika-1 saat kadar dinlendiriniz.

10. Hazırladığınız hamuru oklava ve un ile 60-70 cm çapında, ince şekilde açınız.

11. Açtığınız hamurun üzerine soğuyan dartıdan 2-3 kepçe dökünüz ve dartıyı hamurun her tarafına yayınız.

12. İçine ince öğütülmüş fındık veya ceviz içini hamurun her tarafına yayıp hamuru içli olarak da hazırlayabilirsiniz.

13. Hazırlanan hamuru rulo olarak sarınız ve bu rulo hamuru 6-7 cm uzunluğunda parçalar şeklinde kesiniz.

14. Kestiğiniz parçaların her iki ucunu büzüştürerek birbirine doğru bastırınız ve hamuru, küçük yuvarlak bir beze hâline getiriniz.

15. Elde edilen bu bezeye elle bastırarak 7-8 cm çapında, 1-1,5 cm kalınlığında yuvarlak bir şekil veriniz.

16. Hamurun kızartılacağı yağı bir tencerede kızdırınız.

17. Hazırlanan ve şekli verilmiş olan yuvarlak tatlı hamurunu yağın içine atınız ve altüst çevirerek her iki yüzeyi de rengini alıncaya kadar kızartınız.

18. Kızaran hamuru kevgir ile alınız, fazla yağı süzdürerek 10 dakika dinlendiriniz.

19. Kızaran hamurları soğumuş olan şerbet içine atınız, 5-6 dakika altüst çevirerek hamurun şerbeti çekmesini sağlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Şerbetten çıkardığınız tatlıların üzerine çekilmiş fındık veya ceviz serpip tatlıları ılık veya soğuk olarak servis yapınız. Tatlıları isteğe göre kaymak veya yöresel bir tat olan dağ çileği reçeli ile ikram edebilirsiniz.

NOT: Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Orta Asya'dan göç ederek Akçakoca'ya yerleşen ve "Manav" olarak adlandırılan Türklerin hâlen devam ettirdiği 700 yıllık geçmişe sahip bir lezzettir. Akçakoca Melengücceği Tatlısı Osmanlı saray mutfağına da girmiş lezzetlerdendir. Melen Nehri kenarında yetiştirilen mandaların sütünün kaymağının işlenmesi ile elde edilen ve "dartı" olarak adlandırılan iç malzemesi, tatlıya asıl lezzetini veren yöresel bir tattır. Melen Nehri, Akçakoca ilçesinden Karadeniz'e dökülmektedir. Geçmiş dönemlerde şerbetsiz olarak tüketilen bu tatlının eski Türkçe'de "güccek" olarak kullanılan "küçük ekmek" manasına geldiği ve "Melen küçük ekmeği" anlamında "Melengücceği" adı verildiği rivayet edilmektedir. Yörede bu tatlı, içine sadece dartı yayılarak fındık ya da ceviz içi kullanılmadan da hazırlanabilmektedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Dartının tatlı yapımı dışında kullanım alanlarını araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.



93. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	SİVRİHİSAR HÖŞMERİM TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ESKİŞEHİR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 300 g tam yağlı krema
- 3 su bardağı un
- Bir tutam tuz
- Üzüm pekmezi



Görsel 6.28: Sivrihisar Höşmerim Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Tavaya kremayı koyunuz ve orta ateşte, kremanın yanmasına izin vermeden sürekli karıştırarak eritiniz.
2. Kremanın tam olarak eriyip fokurdamaya başladığı anda kremaya un ilave ediniz.
3. Unu, kısık ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kavurunuz.
4. Tabandan kabuk tutması için unu karıştırmayı ara ara bırakınız.
5. Tavayı hafifçe sallayınız ve sonra yanmaması için unu karıştırmaya devam ediniz.
6. Kavrulan unu, kuruyup pul pul dökülmeye başladığında kaşığın tersiyle tavaya yayınız.
7. Ocağı iyice kısınız ve yaklaşık 5-10 dakika helvanın tavanın alt tarafına gelen kısmının kabuk tutup kızarmasını bekleyiniz.
8. Ardından düz bir kapak yardımıyla helvayı ters düz ederek diğer tarafın da aynı şekilde kabuk tutarak kızarmasını sağlayınız.
9. İki tarafı da pişen tatlıyı servis tabağına alınız.

SERVİS ŞEKLİ: İki taraflı kızaran Sivrihisar Höşmerim Tatlısı'nı dörde kesiniz ve üzerine üzüm pekmezi döküp tatlandırınız, sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, geleneksel olarak Sivrihisar yöresinde yetiştirilen üzümlerden elde edilen üzüm pekmezi ile sunulur. İsteğe göre şerbetli, şerbetsiz ya da süt reçeli ile de servis yapılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

94. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ERZURUM PEYNİR HELVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ERZURUM İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 l süt kaymağı
- 400 g Erzurum Civil Peyniri (Günlük üretilmiş ve tuzsuz olmalıdır.)
- 5 yemek kaşığı buğday unu veya kepekli un
- %1 oranında tuz (Peynir oranına göre ayarlanmalıdır.)



Görsel 6.29: Erzurum Peynir Helvası

ÜRETİM METODU

1. Süt kaymağını bakır tavada, kaymağın kesilmemesine ve köpürmemesine dikkat ederek 15-20 dakika kaynatınız.
2. Erimiş kaymağın üzerine unu azar azar ekleyerek kısık ateşte, tahta kaşıkla yaklaşık 15 dakika kavurunuz.
3. Kavurma işleminde yağ yüzeye çıkınca peynir helvasını ateş üzerinden alınız ve 70-80 °C'ye kadar soğumaya bırakınız.
4. Taze ve tuzsuz Erzurum Civil Peyniri'ni didikleyerek tel hâline getiriniz.
5. Tel hâline getirdiğiniz peyniri mermerşahi denen beyaz pamuklu kumaş içine koyarak peynirin suyunu sıkınız.
6. Peyniri %1 oranında tuzlayıp kavrulmuş unun içine ekleyiniz.
7. Tahta kaşıkla karıştırarak peynirin erimesini sağlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Peynir eriyince Erzurum Peynir Helvası'nı servis yapınız.

NOT: Geçmişi eskiye dayanan Erzurum Peynir Helvası, coğrafi sınırda "hores" adıyla da bilinir. Erzurum Peynir Helvası talebe göre istenen miktarlarda ve gıda ambalajlama kurallarına uygun paketlerde satışa sunulur. 4 °C'de en fazla 10 gün, daha uzun süreli muhafaza yapılması gerektiğinde ise şoklanarak saklanır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

95. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA LEBENİSİ (ŞANLIURFA LEBENİSİ)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	YEMEKLER VE ÇORBALAR

MALZEMELER

- 100 g nohut
- 500 g dövme (Bir gece önceden ıslatılarak yumuşatılmış olmalıdır.)
- 10 g tuz
- 2 kg yoğurt



Görsel 6.30: Şanlıurfa Lebenisi

ÜRETİM METODU

1. Dövme ve nohutları bir gece önce ıslatarak yumuşatınız.
2. Yumuşayan dövme ve nohut miktarının üzerine iki katı kadar su ekleyip pişiriniz.
3. Ayrı bir yerde tuz ile yoğurdu karıştırınız.
4. Pişen ve suyunu çeken dövme ile nohutlara (kaynamaya devam ederken) yoğurdu ekleyiniz.
5. Karışımı tekrar kaynama noktasına gelinceye kadar sürekli karıştırınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kaynayan Urfa Lebenisi'ni kâselere doldurunuz ve soğutucuya kaldırınız, ana yemek öncesinde soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Şanlıurfa'ya özgü tarifiyle yapılan Urfa Lebeni'si, kolay sindirilebilir olmasının yanında, soğuk servis yapıldığı için serinletici özelliğe de sahip bir çorbadır. Lebeni ismi Arapçada süt anlamına gelen "leben" kelimesinden türemiştir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. (...) Çamlıdere Höşmerim Tatlısı Ankara ili coğrafi sınırları içindedir.
2. (...) Görele Dondurması diğer dondurma çeşitlerine göre daha yumuşak ve kremamsı bir kıvamdadır.
3. (...) Bartın İncir Dondurması'nda tercihen keçi sütü kullanılır.
4. (...) Maraş Dondurması Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen ineklerin sütünden yapılır.
5. (...) Bayburt Lor Dolması'nın iç harcına bol tereyağı ilave edilir.
6. (...) Şanlıurfa Lebeni çorbası ana yemek öncesi soğuk olarak servis yapılır.
7. (...) Yabani pazı Bayburt yöre halkı tarafından evelik otu olarak da bilinir.
8. (...) Sivrihisar Höşmerim Tatlısı iki taraflı kızartılır ve üzerine üzüm pekmezi dökülerek sıcak servis yapılır.
9. (...) Keş, bazı yörelerde koruk olarak da bilinir.
10. (...) Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı tepsinin üzeri bir kapakla kapatılarak ocakta pişirilir.
11. (...) Dartı tereyağı ile hazırlanan yöresel bir tatlı iç malzemesidir.
12. (...) Hamsiköy Sütlacı'na şeker, sütlaç piştikten sonra ilave edilir.
13. (...) Bartın İncir Dondurma tatlısı hazırlanırken tahta kaşığın tersi ile incirler ezilir.
14. (...) Tunceli Şorbik Çorbas'na ocaktan alınmaya yakın bol miktarda yoğurt eklenir.
15. (...) Gaziantep Sütlü Zerdesi'ne sarı rengi veren yapımında kullanılan aspir bitkisidir.

B. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

16. Aşağıdakilerden hangisi coğrafi işaret tescilli tatlı çeşididir?
A) Gül Böreği B) Laz Böreği C) Katmer Böreği D) Puf Böreği E) Su Böreği

17. Aşağıdakilerden hangisi "Hopa Laz Böreği"nin belirleyici baharatıdır?
A) Karabiber B) Mahlep C) Muskat D) Tarçın E) Zencefil

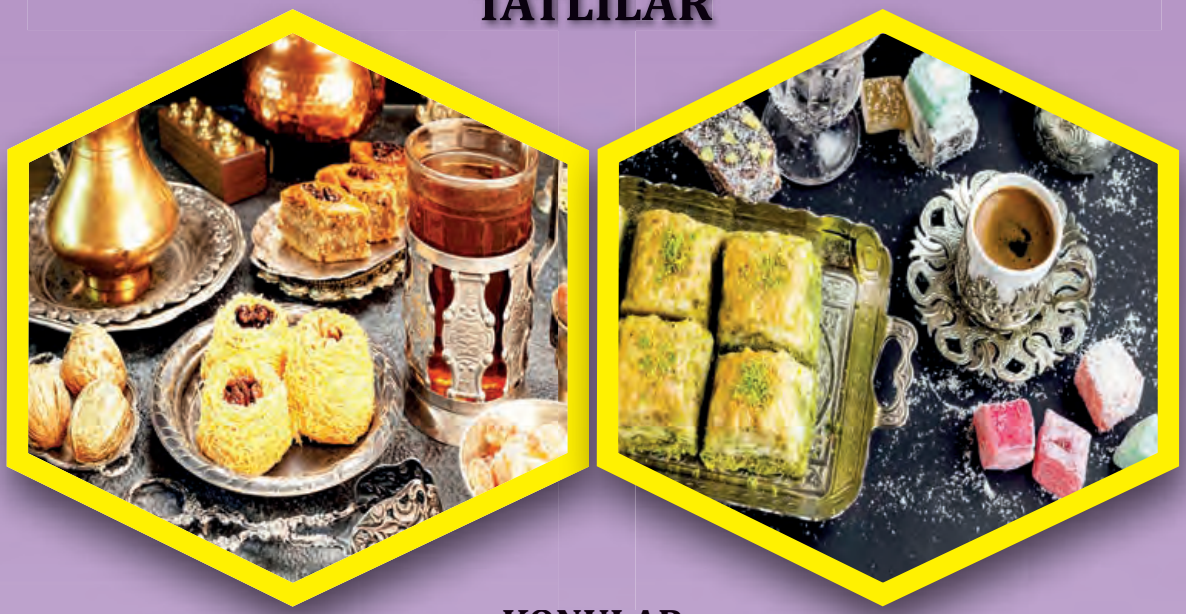
18. Görele Dondurması'na özelliğini veren malzeme aşağıdakilerden hangisidir?
A) Badem sütü B) Keçi sütü C) Mercan köşk D) Meyan kökü E) Salep tozu

19. Şerbeti döküldükten sonra bekletilmeden servis yapılan, Karadeniz Bölgesi'ne ait olan coğrafi işaret tescilli tatlı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Bartın İncir Dolması B) Gaziantep Sütlü Zerdesi
C) Bayburt Süt Böreği D) Hamsiköy Sütlacı
E) Hopa Laz Böreği

20. Aşağıdaki coğrafi işaret tescilli tatlılardan hangisi tabağa alındıktan sonra üzerine 1 su bardağı şeker serpilerek servis yapılır?
A) Balıkesir Höşmerim Tatlısı B) Gaziantep Sütlü Zerdesi
C) Çamlıdere Höşmerim Tatlısı D) Kırşehir Höşmerim Tatlısı
E) Tekirdağ Peynir Helvası

7. ÖĞRENME BİRİMİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ŞEKERLEMELER VE TATLILAR



KONULAR

7.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ŞEKERLEMELER HAZIRLAMA

7.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ TATLILAR HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

1. Coğrafi işaret tescilli şekerleme ve tatlılar
2. Coğrafi işaret tescilli şekerleme ve tatlıların ayırt edici özellikleri
3. Coğrafi işaret tescilli şekerleme ve tatlıları üretim metoduna göre hazırlama, pişirme, servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

baklava, bandırma, cezerye, ezme, helva, höşmerim, kadayıf, katmer, köme, künefe, lokma, lokum, pestil, şekerleme, tatlı

HAZIRLIK ÇALIŞMASI

1. **Severek tükettiğiniz şekerleme çeşitleri nelerdir?**
2. **Yörenize ait şekerleme çeşitlerine örnek veriniz.**
3. **Yörenize ait tatlı çeşitlerine örnek veriniz.**



GİRİŞ

Ülkemizin her yöresi zengin kültürel birikime sahiptir. Anadolu'nun kültürel kodlarının gizlendiği ürünlere coğrafi işaret tescili verilmesine öncülük edecek çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Ülkemizdeki coğrafi işaret tescilli ürünler sayesinde yaşamımızda, günümüzün karmaşasında tarih kokulu, meşhur şekerleme ve tatlılar önemli yer tutmaktadır. Yöresinden, mevsiminde titizlikle seçilen meyve, kuru yemiş ve yağlı tohumlar gibi ürünlerin zamanında işlenerek özenli bir çalışma sonucu ortaya çıkarıldığı görülmektedir. Şekerleme ve tatlı üretimi geçmişte sadece usta-çırak ilişkisiyle gerçekleşirken günümüzde bu sektör; eğitim, teknoloji ve bilgi paylaşımları sayesinde uluslararası standartlarda gelişim göstermektedir.

7.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ŞEKERLEMELER HAZIRLAMA

Şekerleme; çeşitli maddelerin eklenmesi, pişirilmesi, şekillendirilmesi ve ambalajlanması sonucu elde edilen bir gıda maddesidir. Şekerleme yapımında şeker ve glikozun veya sadece şekerin pişirilmesinden sonra asitlendiriciler ilave edilerek bir hamur oluşturulur. Oluşturulan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre proteinler (süt, yumurta, jelatin), pektin, nişasta, yağlar, lezzet verici bileşenler (vanilya, Hindistan cevizi) ve renk maddeleri eklenir. **Şekerleme çeşitleri;** jöle şekerleme, sert şekerleme, badem şekeri, kestane şekeri, lohusa şekeri, akide şekeri, nöbet şekeri, saray helvası, tahin helvası, yaz helvası, koz helva, nuga ve benzerleri, badem, fındık, fıstık ezmesi ve benzerleri, lokum, pişmaniye, cezerye, ciklet (sakız), fondan, fondan hamuru, kokolinler, marshmallow (marşmelov) ve çikolatalardır.

15. yüzyıldan beri Anadolu'da ve Osmanlı topraklarında bilinen şekerleme, lokum, helva vb. ürünlerin üretiminde ilk dönemlerde tatlandırıcı olarak bal ve pekmez kullanılmıştır. Ürünlerde suyun bağlayıcı, unun da kıvam verici olarak kullanıldığı bilinmektedir. 18. yüzyılın ikinci yarısında tatlı yiyeceklerde Anadolu'da rafine şeker kullanılmaya başlanmıştır. Alman bir bilgin tarafından 1811 yılında bulunan nişasta; şekerleme, lokum, helva vb. ürünlerin üretiminde yer almakta ve tüm dünyada bilinir hâle gelen bugünkü "Türk şekerlemeleri"nin yapımında da kullanılmaktadır.

Türkiye, coğrafi konum özelliklerinin sağladığı koşullara bağlı olarak coğrafi işaret potansiyeli yüksek bir ülkedir. Bir coğrafi işaretin sahip olduğu değeri kazanmasında doğal çevre koşulları ile birlikte üretim süreçlerindeki beşerî ve kültürel faktörler de etkili olmaktadır. Türk şekerlemeleri çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden yöreden yöreye, kültürden kültüre farklılık ve gelişim göstermektedir.

7.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Şekerlemeler

Coğrafi işaretlere konu olan şekerleme ürünleri; doğal ve beşerî çevre özelliklerinin etkileşimi ve gastronomi turizmi açısından önemli bir yer tutmaktadır. Her bölgenin coğrafi özelliklerine göre seyahat sonrası ev halkına veya dost ve arkadaşlara küçük bir hediye almak, ikram yapabilmek için alınan hediyelik gıdalar arasında yer almaktadır. Şekerlemeler, özellikle özel gün kutlamaları ve törenlerde de ayrı bir anlam taşımaktadır.

Ülkemizde her bölgenin coğrafi özelliklerine göre şekerlemeler yapılmaktadır. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli şekerlemeler Tablo 7.1'de verilmiştir. Coğrafi işaret tescilli ürünlere, zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de eklenmektedir. Meyve, sebze, tahıl, yağlı tohum, kuru yemiş, süt ve türevlerinden elde edilen coğrafi işaret tescilli şekerlemelerden bazılarına diğer öğrenme birimlerinde yer verilmiştir.

Tablo 7.1: Coğrafi İşaret Tescilli Şekerlemeler

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ŞEKERLEMELER			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Afyon Lokumu	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
2	Antep Fıstık Ezmesi	Mahreç İşareti	Gaziantep
3	Bafra Kaymaklı Lokum	Mahreç İşareti	Samsun
4	Bayramiç Tahin Helvası	Mahreç İşareti	Çanakkale
5	Bozdağ Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	İzmir
6	Bozdoğan Cevizli Sucuğu	Mahreç İşareti	Aydın
7	Burdur Ceviz Ezmesi	Mahreç İşareti	Burdur
8	Bursa Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	Bursa
9	Cide Ceviz Helvası	Mahreç İşareti	Kastamonu
10	Çatalzeytin Fındık Şekeri	Mahreç İşareti	Kastamonu
11	Elazığ Orciği	Menşe Adı	Elazığ
12	Edirne Badem Ezmesi	Mahreç İşareti	Edirne
13	Erkilet Kedi Bacağı	Mahreç İşareti	Kayseri
14	Eskişehir Met Helvası	Mahreç İşareti	Eskişehir
15	Gerede Şakşak Helvası	Mahreç İşareti	Bolu
16	Gümüşhane Dut Pestili	Mahreç İşareti	Gümüşhane
17	Gümüşhane Kömesi	Mahreç İşareti	Gümüşhane
18	İzmit Pişmaniyesi	Menşe Adı	Kocaeli
19	Kabataş Helvası	Mahreç İşareti	Ordu
20	Karnavas Dut Pekmezi	Menşe Adı	Erzurum
21	Konya Peynir Şekeri	Mahreç İşareti	Konya
22	Kütahya Köpük Helvası	Mahreç İşareti	Kütahya
23	Kastamonu Çekme Helvası	Mahreç İşareti	Kastamonu
24	Mardin İmlebbes	Mahreç İşareti	Mardin
25	Mersin Cezeryesi	Mahreç İşareti	Mersin
26	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	Mahreç İşareti	Ordu
27	Osmaneli Ayva Lokumu	Mahreç İşareti	Bilecik
28	Safranbolu Lokumu	Mahreç İşareti	Karabük
29	Tarsus Yayla Bandırması	Mahreç İşareti	Mersin
30	Zile Pekmezi	Mahreç İşareti	Tokat

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Coğrafi işaret tescilli şekerlemelerin çevrim içi satış yapıldığı sitelerdeki sayfaları ziyaret ediniz. Satışı yapılan coğrafi işaret tescilli şekerleme ürünlerinin açıklaması ve hikâyelerini araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıfta paylaşınız.

7.1.2. Coğrafi İşaret Tescilli Şekerlemelerin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde şekerlemelerden de tescil almış ve alacak birçok ürün bulunmaktadır.

Afyon Lokumu

Afyon Lokumu'nun geçmişi 1900'lü yıllara dayanır. Afyon Lokumu; geleneksel olarak kız isteme, kutlama, davet vb. etkinliklerde ikram edilmesi ve birçok ulaşım yolunun kesişim noktasında olması nedeniyle yöre ile ünlenmiştir. Afyon Lokumu'nda Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şeker, doğal mısır nişastası, limon tuzu ve dolgu maddeleri kullanılır; glikoz, şeker kamışı şekeri vb. türevleri kesinlikle kullanılmaz (Görsel 7.1). Afyon Lokumu genel olarak sade, sultan, sucuk tipi, çeşnili lokum olmak üzere 4 ana kategoride üretilir.



Görsel 7.1: Afyon Lokumu

Afyon Lokumu üretiminde; Türk Gıda Kodeksine uygun olan kabuksuz ceviz, coğrafi işaret tescili bulunan Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, susam, haşhaş, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, meyve aroması, çikolata kullanılır. Kaymaklı Afyon Lokumu üretilecekse coğrafi işaret tescili bulunan Afyon Kaymağı çeşni veya dolgu malzemesi olarak kullanılır.

BİLGİ KUTUSU

Afyon Lokumu Denetleme: Denetimler Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Halk Sağlığı Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası'ndan birer üyenin katılımıyla 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılmaktadır. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar hâlinde, şikayet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetimlerde kullanılan şeker ve nişasta türü, Afyon Kaymağı kullanımı ve üretim metodunda belirtilen girdi oranları üzerinden yapılır. Ayrıca Afyon Lokumu ibareli logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımları da denetlenir.

BİLGİ KUTUSU

Lokum, boğaz rahatlatan anlamına gelen "rahatulhukum" ve "lukme" olarak da adlandırılır.

Bafra Kaymaklı Lokum

Bafra Kaymaklı Lokum; şeker, nişasta, limon tuzu ile elde edilen hamurun, Kızılırmak Deltası'nda yetiştirilen mandaların sütünden elde edilen kaymakla bir araya getirilmesi ile ortaya çıkan üründür (Görsel 7.2). Kızılırmak Deltası'nın doğal özellikleri büyük ölçüde korunabilmiştir, uygun iklim koşulları ve besin maddelerince zenginliği sayesinde biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Bu sebeple bu bölgede yetiştirilen mandalardan elde edilen, yüksek yağ ve kuru madde içeren manda sütünden üretilen kaymak da yüksek yağ içeriğine sahiptir.



Görsel 7.2: Bafra Kaymaklı Lokum

İzmit Pişmaniyesi

Tencereye şeker ile su ilave edilir ve 100 °C'de kaynatılır. Bu karışıma limon tuzu ilave edilerek karışımın 170 °C'ye ulaşması ve kaynaması beklenir. Kıvamlaşan şerbet, içi sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye alınır. Bu şerbete **"mablak"** ismi verilir. Mablak, elle yoğrularak uzatılır ve mablağın rengi açılana kadar bu işlem tekrarlanır. Mablak, halka şekline getirilerek un ile birlikte masanın üzerinde bulunan tepsi içerisine alınır. Masanın etrafına 4 kişi oturarak halka mablağı dört bir yanından çekerek uzatır. Her uzatma işleminden sonra mablak katlanarak yeniden çekilir. Günümüzde bu işlem makineler yardımıyla yapılmaktadır. Tel hâlini alan pişmaniye silkelenerek fazla olan un çırpılır. Pişmaniye, tepside istenen boyutlarda doğranarak porsiyonlama işlemi gerçekleştirilmiş olur (Görsel 7.3).



Görsel 7.3: İzmit Pişmaniyesi

Konya Peynir Şekeri

Konya Peynir Şekeri sert şekerlemeler grubuna dâhildir. Kaya gibi sert görüntüsü olmasına karşın yerken ağızda kolayca dağılan, benzer ürünlere göre boyutları iri, düzgün yüzeyli, genelde beyaz renkte (aroma türüne göre renkli olabilen) olan ayrıca ısırınca dişleri kamaştıran, hafif sert bir şekerdir (Görsel 7.4). Konya Peynir Şekeri yazılı kayıtlara göre ilk 1950'li yıllarda Konya'da üretilmeye başlanmış ve zamanla yurt çapında meşhur olmuştur. Konya Peynir Şekeri üretiminde ham madde olarak granüle toz şeker, su, sitrik asit, bergamot aroması vb. doğal aroma vericiler ve doğal renklendiriciler kullanılır.



Görsel 7.4: Konya Peynir Şekeri

BİLGİ KUTUSU

Genel kural olarak tüm şekerleme ürünleri serin ve kuru ortamda, doğrudan güneş ışığı görmeyecek şekilde ve koku veren maddelerden uzakta saklanır. Sıcaklık 22 °C'nin, nispi nem ise %60'ın üzerinde olmadığı takdirde ürünler son kullanma tarihine kadar ilk günkü kalitesini korur.



Görsel 7.5: Mardin İmlebbes

Mardin İmlebbes

Mardin İmlebbes (Mardin Badem Şekeri), ildeki ustaların kendilerine has kullandıkları teknik özelliklerle üretimi oldukça zorlu bir süreçten (yörede yetişen bademlerin soyulma, kavrulma ve şekerle kaplama) geçen, yörede çok sevilen bir şekerleme türüdür (Görsel 7.5). Özellikle kendine has o uçuk mavi renginin (Bu yüzden hayalet badem şekeri diye de anılır.) lahor ağacının kökünden elde edilen kök boyadan geldiği belirtilmektedir.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Çevrenizde şekerleme üretimi yapan bir işletmeyi ziyaret ediniz. Yapılan ürünlerin üretim aşamaları hakkında bilgi alınız ve üretim aşamalarını sesli, görüntülü kaydederek ya da fotoğraflayarak sınıfta arkadaşlarınıza sunum yapınız.



Görsel 7.6: Tarsus Yayla Bandırması

Tarsus Yayla Bandırması

Tarsus Yayla Bandırması (Cevizli Pekmez Sucuğu), coğrafi işaret olarak tescilli Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık) kullanılarak üretilen pekmezden yapılır. İpe dizilen ceviz içlerinin bu pekmezin sulandırılıp nişasta ile pişirilmesiyle elde edilen karışıma batırılarak kaplanmasıyla Tarsus Yayla Bandırması üretilir. Üretimde herhangi bir tatlandırıcı veya renklendirici kullanılmaz. Tarsus Yayla Bandırması'nın üretimi ustalık becerisi gerektirir, bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (Görsel 7.6).

BİLGİ KUTUSU

Lokum ve türevi ürünler; kaynatılan şeker, nişasta, su, sitrik asit ve varsa meyve veya meyve suyu karışımından oluşmaktadır. Bu ürünlerin kıvamı formüldeki şeker oranına ve pişirilen karışımdan uçurulan suyun (tamamı buharlaşıncaya kadar) miktarına bağlıdır. Sanayi tipi kazanlarda yüksek ısıda uzun süre ve devamlı karıştırma ile bu kıvam elde edilmektedir. Lokum ve türevi ürünler atölye ortamı veya evde hazırlanmak istendiği zaman formüldeki sıvı oranları kontrollü olarak kullanılmalıdır.

96. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTEP FISTIK EZMESİ (GAZİANTEP FISTIK EZMESİ)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 450 g Antep Fıstığı
- 450–500 g beyaz toz şeker
- 200-250 g su



Görsel 7.7: Antep Fıstık Ezmesi (Gaziantep Fıstık Ezmesi)

ÜRETİM METODU

1. İç fıstıkları değirmende (blender, mutfak robotu vb.) çekerek ince taneler hâline getiriniz. Çekilen fıstıkları ayrıca elekten geçiriniz.
2. Ölçülü şeker ile suyu karıştırarak kaynatınız.
3. Şerbetin sıcaklığı 118 °C'ye ulaşınca hazırlanan fıstık ile karıştırınız.
4. Karışımı temiz ve pürüzsüz bir mermer üzerine döküp soğumaya bırakınız.
5. Hazırlamış olduğunuz şerbetli fıstık hamurunu el yakmayacak derecede soğuyunca el ile yoğurunuz.
6. Yoğurduğunuz fıstık ezmesini üzeri düzgün, pürüzsüz ve 3 cm kalınlıkta olacak şekilde streç filme sarıp rulo yapınız.
7. Fıstık ezmelerini bir süre buzdolabında dinlenmeye bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Buzdolabında dinlendirilmiş fıstık ezmelerini istenen büyüklükte dilimleyip servis yapınız.

NOT: Fıstık ezmesinin büyüklüğü ve şekli, yapan ustaların tercihine bağlıdır. Ürünün raf ömrü 30 gündür ürün serin ve rutubetsiz bir ortamda muhafaza edilmelidir.

Antep Fıstık Ezmesi'nin üretiminde kullanılacak olan Antep Fıstıkları boziç fıstığı olmalı ve Antep Fıstığı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ne uyumlu olmalıdır. .

Antep Fıstık Ezmesi sadece Antep fıstığı, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker ve su içermeli; bu malzemeler dışında hiçbir madde içermemelidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

97. UYGULAMA

SÜRE: 5 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BOZDOĞAN CEVİZLİ SUCUĞU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AYDIN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 1 l su
- 2,5 su bardağı (yaklaşık 0,5 kg) beyaz toz şeker
- 3 su bardağı (yaklaşık 0,5 kg) buğday nişastası
- En az 100 g ceviz içi
- Bir miktar ip



Görsel 7.8: Bozdoğan Cevizli Sucuğu

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü suya toz şeker ve buğday nişastasını ekleyiniz, yoğun bir kıvam alana kadar devamlı karıştırarak pişiriniz.
2. Hazırlanan iplere en az 100 g ceviz içi olacak şekilde cevizleri diziniz.
3. Kaynattığınız ve istenen kıvama getirdiğiniz tatlı karışımına ceviz içi dizili olan ipi batırınız ve bunları kuruması için uygun yerlere asınız (Ürün asılarak kurutulduğu için kullanılan ipin sağlamlığı önemlidir. Ayrıca kullanılan ipin gıda ile temasa uygun olması gereklidir.).
4. İpte yeterince kuruyan cevizli tatlı kitlesini tekrar tatlı karışıma batırınız ve tekrar kuruması için uygun yerlere asınız.
5. Kuruyan cevizli tatlı kitlesi karışımını batırma ve uygun yere asma işlemini 3-4 kez tekrarlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Ürünü, soğuduktan sonra dilimleyerek ve içindeki ipi çıkarılmış olarak servis yapınız.

NOT: Bozdoğan Cevizli Sucuğu yaklaşık 15 cm uzunluğunda ve görünüm olarak ortası kalın, her iki uç kısmı ise orta kısmından daha ince bir şekildedir. Bu tatlı soğuduktan sonra aldığı şekli sucuğa benzetilmesinden dolayı ürün sucuk olarak adlandırılır. Hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verme özelliği veren gıda bileşenleri kullanılmaz. Bozdoğan Cevizli Sucuğu'nun görünümü mat ve donuk, rengi krem-beyazdır. Oda sıcaklığı koşullarında, üretim tarihinden itibaren 4 gün, buzdolabı koşullarında ise 7 gün içerisinde tüketimi tavsiye edilir.

Bozdoğan Cevizli Sucuğu; bölgede Cumhuriyet öncesi dönemden beri bilinen, savaş ve kıtlık dönemlerinde evlerde daha çok küçük çocukların beslenmesi amacıyla yapılan daha sonra ticarete konu olmaya başlayan ve bilinirliği artan bir üründür.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

98. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BURDUR CEVİZ EZMESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BURDUR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 1000 g şeker
- 250 g su
- 800 g irmik
- 600 g ceviz
- Bir miktar pudra şekeri
- Bir miktar bütün ceviz (servis için isteğe göre)



Görsel 7.9: Burdur Ceviz Ezmesi

ÜRETİM METODU

1. Şeker ve suyu şerbet oluncaya (kaşıktan damlatılan şerbet uzayana) kadar kaynatınız.
2. Cevizlerin yarısını havanda çok ince dövünüz, yarısını da dişe gelecek şekilde iri bırakınız.
3. İrmikleri ve dövülen cevizleri bir kapta daha önceden karıştırarak iyice harmanlayınız (Böylece cevizin doğal yağının bir kısmının irmik tarafından emilmesi sağlanmış olur.).
4. Kaynamakta olan ve kıvama gelen şerbetin içerisine irmik ve ceviz karışımını ekleyerek hızlıca karıştırınız. İstenen sertliğe göre 10-20 dakika arası hiç durmadan karıştırmaya devam ediniz.
5. Tencereyi ocaktan indirerek kapağını kapatınız ve karışımı 5-6 dakika dinlenmeye bırakınız.
6. Tercihen dört köşe ve en fazla 2,5 cm yüksekliğinde bir tepsinin altına eşit kalınlıkta pudra şekeri serpiniz.
7. Dinlendirilen karışımı tekrar iyice karıştırınız. Karışımı, hazırlanan tepsiye dökünüz ve eşit kalınlıkta yayarak iyice sıkıştırınız. Karışımın üstünü bir oklava veya merdane ile düzeltiniz.
8. Ilımaya başlayan ezmenin üzerine pudra şekerini eşit olarak dökünüz.
9. Ilık hâldeki ceviz ezmesinin özgün kesme şekli olan baklava dilimi şeklini, tepside 1,7 cm enine şeritler hâlinde kesiniz.

SERVİS ŞEKLİ: Ürün soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilen şeritleri dilimlere ayırınız ve dilimlerin üzerine tercihen ceviz veya pudra şekeri serperek servis yapınız.

NOT: Ezme ılık hâlde kesilmeli ve dilimlenmelidir; soğursa kesilemez ve parçalanır. Otantik yapısı ve orijinal formülü ile üretilen Burdur Ceviz Ezmesi kuru ortamda ve hava almadan paketlenerek stoklandığında 3 ay kadar lezzet ve ayırt edici özelliklerini korur.
Eski şekerci ustalarından aktarılan orijinal ceviz ezmesi malzeme formülü; 1 ölçek şeker, 1 ölçek ceviz, 1 ölçek irmikten (aynı ölçü kabı ile ölçüldüğünde) oluşmaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

99. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BURSA KESTANE ŞEKERİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BURSA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 10 kg kestane (orta veya iri boy kestane)
- 10-12 kg şeker
- 4 kg su



Görsel 7.10: Bursa Kestane Şekeri

ÜRETİM METODU

1. Kestaneleri boyutlarına göre ayırıp kestanelerin dış ve iç zar kabuklarını soyarak hazır hâle getiriniz.
2. Hazırladığınız kestaneleri paslanmaz çelik sepetlere özenle yerleştirerek sepetleri haşlama kazanlarına alınız.
3. Sepetlere yerleştirilen kestaneleri haşlayınız. Haşlama süresi kestanelerin yumuşamasına göre değişeceği için kestaneleri kontrollü pişiriniz.
4. Kestaneler suda haşlanırken ölçülü şekeri ve suyu eritip şurup hâline getiriniz.
5. İstenen yumuşaklığa gelen kestanelerin suyunu süzünüz.
6. Suyu süzülen kestanelere hazırlamış olduğunuz şurubu ekleyerek karışımı, açık ya da kapalı kazanda 45 dakika ila 1 saat arası sürede pişiriniz.
7. Pişen kestane şekerlerini dinlenme bölümüne alınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kestane şekerlerini soğuduktan sonra imkânlara göre 1 gece, buzdolabında şerbetin içinde bekletiniz ve ertesi gün servis yapınız.

NOT: Bursa Kestane Şekeri'nin yapımında kolay soyulabilen, ince kabuklu kestaneler kullanılır. Bursa Kestane Şekeri'nin rengi kehribar ve sarımsıdır. Kestane şekeri çok koyu renkli ve karamelize olmamalıdır. Tüketilmeye hazır olan kestane şekerleri 5-10 g ise küçük, 10-20 g ise iri, 30-40 g ise çok iri olarak adlandırılır ve bu bilgiler ambalaj üzerinde yer alır. Kestane şekerleri; kutu, kâse, cam kavanoz, metal teneke, vakumlu poşet, plastik kap gibi ambalajlar ile satışa sunulabilir. Ambalajlama ve ısıl işlem uygulanmasına göre kestane şekerinin raf ömrü 30 gün ila 3 yıl arasında değişir.

Bursa Kestane Şekeri'nin geleneksel üretim metodu için coğrafi işaret tescil belgesini inceleyiniz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

100. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GEREDE ŞAKŞAK HELVASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BOLU İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 50 kg toz şeker
- 20 kg su
- 500 g limon tuzu
- 150 ml çöven
- 150 ml su
- 6 kg glikoz
- 8 kg ceviz içi



Görsel 7.11: Gerede Şakşak Helvası

ÜRETİM METODU

1. Toz şeker ve suyu tencereye ekleyip kaynatınız (Yaz aylarında 140 °C'ye, kış aylarında 135 °C'ye ulaşana kadar kaynatma işlemi gerçekleştirilir.).
2. Kaynama esnasında şekerlenme olmaması için limon tuzu ilave ediniz (Bu işlem helvanın ağızda kolay erimesi için yapılır.).
3. Ölçülü çöveni ve suyu helvanın beyazlatılması için karıştırınız. Karışımı, beyazlaşıp köpük hâline gelinceye kadar çırpma makinesinde çırpınız. Bu aşamada ürünün sakız kıvamını alabilmesi için glikozu ilave ediniz. Bu beyazlatma işlemini 15 dakika sürdürünüz.
4. Hazırlanan çöven suyunu şekerli suya ilave ediniz ve 25 dakika boyunca karıştırınız.
5. Soğumaya yakın karışıma ceviz içi ekleyiniz ve iyice karıştırınız. Karışımı daha sonra dört köşeli kalıplara dökünüz ve 24 saat soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Ürünü soğuduktan sonra satırla bir lokmalık parçalar hâlinde keserek servis yapınız.

NOT: Gerede Şakşak Helvası'nın en ayırt edici özelliği sert olması ve ağızda erimesidir. Gerede Şakşak Helvası'nda kullanılan şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şekerdir. Kullanılan ceviz açık renkli olmalıdır. Nihai ürün sakız kıvamındadır.

Gerede Şakşak Helvası, her yıl eylül ayının üçüncü haftası ve ekim ayının ilk haftası üçer gün olmak üzere kurulan Geleneksel Gerede Panayırı'nın simgesidir ve panayırda en çok tercih edilen ürünlerden biridir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

101. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MERSİN CEZERYESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MERSİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 500 g havuç
- 250 g şeker
- 100 g çekilmiş Antep fıstığı, ceviz içi veya fındık içi
- 50 g rende Hindistan cevizi
- 100 g su
- 1-2 damla limon suyu veya limon tuzu
- İsteğe göre tarçın ve karanfil
- İsteğe göre nişasta



Görsel 7.12: Mersin Cezeryesi

ÜRETİM METODU

1. Havuçları rendeledikten sonra ölçülü suyla birlikte bir tencereye koyunuz.
2. Havuçları 120 °C'de 30 dakika haşlayınız (Havuçlar içindeki meyve suyunu pişerken serbest bıraktığı için çok su eklemeyiniz. Gerektiğinde az miktarda kontrollü olarak sıcak su ekleyiniz.).
3. Havuçları eriyinceye ve kıvamına ulaşıncaya kadar ara ara karıştırarak kaynatınız.
4. Havuçlar haşlandıktan sonra şeker ilave ediniz ve karışımı 90 °C'de 45 dakika daha pişirerek koyu kıvamlı marmelat hâline getiriniz (Karışımın hazır olup olmadığını anlamak için bir kaşıkla küçük bir parça alınız, başparmağınız ve işaret parmağınız arasında bu parçayı yuvarlayınız. Eğer yuvarlamayı bıraktığınızda karışım bir parmağınıza yapışıyorsa pişme tamamlanmış demektir.).
5. Bu aşamada karışımı ateşten alınız ve ardından karışıma, ufalanmış Antep fıstığını, isteğe göre çeşitli baharatları ekleyiniz ve iyice karıştırınız.
6. Islattığınız tezgâhın üzerine havuç ezmesini dökünüz. Bir spatula yardımı ile karışıma düzgün ve pürüzsüz dikdörtgen şekli veriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Cezerye soğuduktan sonra kesim bıçağını ıslatarak dikdörtgen şeklindeki cezeryeyi istenen boyutlarda kesiniz (Keserken bıçak sık sık ıslatılır, aksi takdirde bıçağın üzerine tatlı yapışacaktır ve tatlının kesilmesi zorlaşacaktır.). Son olarak da Mersin Cezeryesi'ni rendelenmiş Hindistan cevizi ile kaplayıp servis yapınız.

NOT: Mersin Cezeryesi, adını Arapça havuç anlamına gelen "cezer" sözcüğünden almıştır. Mersin Cezeryesi'nin en önemli özelliği bölgede yetişen sarı havuçtan yapılmasıdır. Bölgede yetiştirilen sarı havuç şekerli ve ortası yumuşak olup cezeryeye yüksek oranda enerji ve lezzet katmaktadır.

Mersin Cezeryesi'nin içerdiği madde ve şekline göre Antep fıstıklı, cevizli, fındıklı, Antep fıstıklı top, cevizli top, fındıklı top cezerye çeşitleri vardır. Mersin Cezeryesi'nin çeşitleri coğrafi işaret tescil belgesinde de yer almaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

102. UYGULAMA

SÜRE: 5 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	OSMANELİ AYVA LOKUMU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BİLECİK İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 39 kg içme suyu
- 30 kg beyaz şeker
- 20 kg ayva püresi
- 3,6 kg mısır nişastası
- 70 g sitrik asit
- Yeteri kadar Hindistan cevizi rendesi



Görsel 7.13: Osmaneli Ayva Lokumu

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü nişasta, beyaz şeker, içme suyu ve sitrik asidi tencereye koyunuz.
2. Bu karışımı 105-110 °C'de sürekli karıştırarak 2 saat boyunca kaynatınız.
3. Ardından tencere içerisine ayva püresini ilave ederek, 1 saat 45 dakika daha karıştırarak kaynatma işlemine devam ediniz.
4. Pişirme işlemini tamamladıktan sonra lokumları, her bir tepside yaklaşık 12,5 kg lokum kütlesi bulunacak şekilde, üzerine nişasta serpilmiş tepsilere dökünüz ve 6-8 süreyle oda sıcaklığında soğumaya bırakınız.
5. Soğuyan lokum kütlelerini mermer tezgâhların üzerine alıp lokumların yüzeylerini rendelenmiş Hindistan cevizi ile kaplayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Hindistan cevizi ile kaplanan lokumları, küp şeklinde kesiniz. Lokumların yüzeylerini tekrar Hindistan cevizi rendesi ile kaplayarak servis yapınız.

NOT: Osmaneli Ayva Lokumu'nun üretiminde Osmaneli ilçesinde yetişen ayvalar kullanılır. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Osmaneli Ayva Lokumu'nun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir. Coğrafi sınırda her yıl kasım ve aralık aylarında hasat edilen ayvalar, kıyma makinesinde parçalanır ve 75 °C sıcaklıkta 7 dakika süreyle haşlanır. Enzimatik renk değişimini önlemek için haşlama suyuna %0,1 oranında sitrik asit eklenir.

Haşlanan ayva püresi soğutulduktan sonra -18 °C'de muhafaza edilerek yıl boyunca ayva lokumu üretiminde kullanılır. Osmaneli Ayva Lokumu; hijyenik şartlarda, 15-16 °C sıcaklıkta ve rutubetsiz ortamda 6 ay süreyle muhafaza edilebilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

103. UYGULAMA

SÜRE: 5 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	SAFRANBOLU LOKUMU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KARABÜK İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	ÇİKOLATA, ŞEKERLEME VE TÜREVİ ÜRÜNLER

MALZEMELER

- 10 l + 50 l su
- 50 kg toz şeker
- 5-6 kg mısır nişastası
- 50-65 g sitrik asit
- 280-320 g fındık
- Yeteri kadar Hindistan cevizi rendesi
- Yeteri kadar yağlı kâğıt



Görsel 7.14: Safranbolu Lokumu

ÜRETİM METODU

1. Bakır kazan içerisine toz şeker, mısır nişastası, sitrik asidi ve 10 litre suyu ekleyerek karıştırınız (Bakır kazan, karışımı ağır pişirmesi ve ısıyı orantılı ileterek lezzeti etkilemesi sebebiyle kullanılır.).
2. Malzemeler bir süre karıştırıldıktan sonra bu karışımın içerisine 50 l daha su ilave ediniz ve kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
3. Karışımı, 3-3,5 saat lokum kıvamını alıncaya kadar kaynatınız (Kaynama derecesi lokumun kıvamını alabilmesi için yazın 110-115 °C, kışın 105-110 °C'dir.).
4. Önceden hazırladığınız tahta kalıpların içerisine yağlı pişirme kâğıdı yerleştiriniz.
5. Kaynayan lokumları tahta kalıplara 4 kg'lık olarak dökünüz ve en az 16 saat dinlenmeye bırakınız.
6. Lokumu, dinlendirdikten sonra Hindistan cevizi serpilmiş mermer tezgâh üzerine alınız.
7. Lokumu tezgâhın üzerine, kalıbın yağlı kâğıtlı olan yüzeyi alta gelecek şekilde diziniz.
8. Kalıbın üst kısmını ıslatılmış süngerle nemlendirerek ters çevriniz (Böylece yağlı kâğıt olmayan yüzeye Hindistan cevizi yapışmış olur.).
10. Yağlı kâğıtlı olan yüzeyi de ıslak süngerle nemlendirerek yağlı kâğıdı soyunuz.
11. Yağlı kâğıdını soyduğunuz bu yüzeye her kalıp için 280-320 g fındık dizimi yapınız.

SERVİS ŞEKLİ: Lokumu fındık ve Hindistan cevizi ile kapladıktan sonra lokum somağı denilen uzun rulo şekline getirip kesiniz ve servis yapınız. Bir adet lokum, en az bir adet fındık içerir.

NOT: Safranbolu Lokumu, geçmişten günümüze uzun yıllardır Safranbolu ile anılan, yöreye özgü bir lokumdur. Yüzeyinde parlak bir görünüme sahip, ısırıldığında dişe ve çiğnendiğinde damağa yapışmayan, tüketiminde ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmayan ve yanma hissi oluşturmayan, iki parmak arasında sıkıştırıldığında ise elastiki yapıdadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

7.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ TATLILAR HAZIRLAMA

Türk yemek kültüründe tatlılar; çeşitliliği, lezzetleri, görünüşleri ve farklılıkları nedeniyle önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağında yer alan tatlıların önemli bir grubunu hamur tatlıları, tahıl tatlıları (aşure, helvalar ve zerde), meyve tatlıları (kuru ve taze) ya da meyvelerle hazırlanan tatlılar, sütlü tatlılar (sütlaç, muhallebi, kazandibi, keşkül, tavukgöğsü ve dondurma), kadayıf ve baklava oluşturur. Tatlı çeşitlerinin bu kadar zengin olmasında Anadolu'nun her bölgesinde yetişen farklı coğrafik ürünlerin de katkısı vardır.

Türk kültürünün geleneksel özelliklerinden biri olan ikram etme, zamanla değişen tüm şartlara rağmen devam etmektedir. Tatlılar, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı mutfağından günümüz Türk mutfağına miras bırakılan önemli ikramlar arasında yer almaktadır. Türk mutfağında gerek sıradan günlük yemekler gerekse doğum, düğün, bayram, toplantı, cenaze ve ziyafet yemeklerinde tatlının en az bir çeşidine yer verilmektedir.

7.2.1. Coğrafi İşaret Tescilli Tatlılar

Ülkemizde her bölgenin coğrafi özelliklerine göre tatlılar yapılmaktadır. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli tatlılar Tablo 7.2'de verilmiştir. Coğrafi işaret tescilli ürünlere zaman geçtikçe yeni tescil alan ürünler de eklenmektedir. Meyve, sebze, tahıl, yağlı tohum, kuru yemiş, süt ve türevlerinden elde edilen coğrafi işaret tescilli tatlılardan bazılarına diğer öğrenme birimlerinde yer verilmiştir.

Tablo 7.2: Coğrafi İşaret Tescilli Tatlılar

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ TATLILAR			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Adana Halka Tatlısı	Mahreç İşareti	Adana
2	Adana Karakuş Tatlısı	Mahreç İşareti	Adana
3	Adana Taş Kadayıf Tatlısı	Mahreç İşareti	Adana
4	Adapazarı Kabak Tatlısı	Mahreç İşareti	Sakarya
5	Aksaray İnceelek Tatlısı	Mahreç İşareti	Aksaray
6	Antakya Künefesi	Mahreç İşareti	Antakya
7	Bartın Ağda Tatlısı	Mahreç İşareti	Bartın
8	Bartın Beyaz Baklavası	Mahreç İşareti	Bartın
9	Bartın Tatlı Böreği	Mahreç İşareti	Bartın
10	Bolu Uğut Tatlısı	Mahreç İşareti	Bolu
11	Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe	Mahreç İşareti	Kilis
12	Çankırı Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Çankırı
13	Çankırı Yumurta Tatlısı	Mahreç İşareti	Çankırı
14	Deva-i Misk Helvası	Mahreç İşareti	Edirne
15	Devrek Beyaz Baklavası	Mahreç İşareti	Zonguldak
16	Devrekani Cırık Tatlısı	Mahreç İşareti	Kastamonu
17	Diyarbakır Burma Kadayıfı	Mahreç İşareti	Diyarbakır
18	Erzincan Kesme Kadayıfı	Mahreç İşareti	Erzincan
19	Erzurum Pekmezli Baklavası	Mahreç İşareti	Erzurum

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
20	Erzurum Kadayıf Dolması	Mahreç İşareti	Erzurum
21	İzmir Lokması	Mahreç İşareti	İzmir
22	İzmir Şambalisi	Mahreç İşareti	İzmir
23	Kilis Katmeri	Mahreç İşareti	Kilis
24	Manisa Mesir Macunu	Mahreç İşareti	Manisa
25	Mudurnu Basma Helva	Mahreç İşareti	Bolu
26	Sivrihisar Muska Baklavası	Mahreç İşareti	Eskişehir
27	Taraklı Uğut Tatlısı	Mahreç İşareti	Sakarya
28	Tavas Baklavası	Mahreç İşareti	Denizli

SIRA SİZDE

Coğrafi işaret tescilli tatlılardan üretim metodu size uygun olanını seçerek evinizde uygulayınız. Uyguladığınız ürünü özellikleri, üretim süreçleri, ev ve coğrafi bölgenize ekonomik katkısı, bölgenizin marka değerlerinden biri olabilirliği konusunda değerlendiriniz. Fikirlerinizi aileniz ve arkadaşlarınızla tartışınız.

7.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Tatlıların Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde tatlılardan tescil almış ve alacak birçok ürün bulunmaktadır

Adana Halka Tatlısı

Adana Halka Tatlısı; buğday irmiği, buğday unu, karbonat ve su kullanılarak hazırlanır. Hazırlanan hamur, 7-8 köşeli yıldız uçlu bir sıkma torbası veya pompası ile kızgın ayçiçeği yağı içerisine 10-12 cm çapında ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığında halkalar şeklinde sıkılarak kızartılır. Kızaran hamurlar, oda sıcaklığında bulunan şerbet içerisine batırılarak tatlandırılır (Görsel 7.15). Adana Halka Tatlısı'nın yağı çekmeden kızartılması ve günlük olarak hazırlanması, dışının çıtır, iç kısmının ise yumuşak olmasını sağlar. Bu tatlının Adana mutfağında önemli yeri vardır ve turistlerin Adana'da en çok tükettiği tatlılardandır.



Görsel 7.15: Adana Halka Tatlısı

BİLGİ KUTUSU

Coğrafi işaret tescilli tatlıların ibaresi ve mahreç işareti amblemi, varsa logosu, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır ancak ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer almadığında işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Bartın Ağda Tatlısı

Bartın Ağda Tatlısı; çöven otu kökü, kristal şeker, limon tuzu ve su ile hazırlanan, beyaz renkte ve macun kıvamında bir tatlıdır (Görsel 7.16). Bartın Ağda Tatlısı; ilk olarak Ağdacı köyünde üretilmeye başlanmıştır. Geleneksel olarak tahta sandıklar içinde, sokaklarda seyyar şekilde satışa sunularak zamanla tüm Bartın'a yayılmış ve ün kazanmıştır. Bartın Ağda Tatlısı'nın üretilmesi; çöven suyunun hazırlanışı, şerbetin yapılış aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar içerir ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Bartın Ağda Tatlısı'nın tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.



Görsel 7.16: Bartın Ağda Tatlısı

Çankırı Yumurta Tatlısı

Çankırı Yumurta Tatlısı; Çankırı ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan, sevilerek tüketilen; yumurta, un, tereyağı ve şerbetli bir tatlı çeşididir (Görsel 7.17). Özellikle bayramlarda, Ramazan ayında iftar yemekleri sonrasında, yöre halkının misafirleri için hazırladığı meşhur yemeği olan takım yemeği menüsünde mutlaka yapılan bir tatlıdır. Düğün ve özel günler için de yapılan bu tatlı son yıllarda Çankırı'da açılan yöresel hamur işleri yapan işyerlerinde de yapılıp satılmakta ve sipariş üzerine imal edilmektedir. Çankırı'nın gastronomi kültüründe özel bir yeri olan yumurta tatlısı, yöre ile özdeşleşmiş bir tatlıdır.



Görsel 7.17: Çankırı Yumurta Tatlısı

Deva-i Misk Helvası

Deva-i Misk Helvası; 39 çeşit baharat ve bileşen, yumurta akı, şeker ve potasyum bitartarat kullanılarak üretilir. Edirne ilinin Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yaptığı yıllardan günümüze uzanan tarihî mirası içinde yer alan bir üründür. İçinde birçok baharat bulunan bu ürün Osmanlı zamanında Edirne'de halka ücretsiz olarak dağıtılan özel bir tatlıdır (Görsel 7.18). Bir şekerci ustası tarafından üretilen helvanın Osmanlı padişahı II. Murat'ın Edirne'ye geldiği gün padişaha sunulduğu ve adını kendisinin koymasının istendiği bilinmektedir. İçinde yer alan baharatların baskın tadına rağmen tatlı bir helvadır.



Görsel 7.18: Deva-i Misk Helvası

BİLGİ KUTUSU

Arapça'dan dilimize yerleşen helva kelimesi "tatlı" anlamını taşır. İlk defa Orta Doğu ve Balkan ülkelerinde yapılan helva, İslamiyet'in kabulüyle birlikte Arap kültürüne, Arap kültüründen de Türklerin gelenek ve göreneklerine yerleşerek önemli bir yer edinmiştir.

Erzurum Kadayıf Dolması



Görsel 7.19: Erzurum Kadayıf Dolması

Avuç içi büyüklüğündeki tel kadayıfın içine dövülmüş ceviz koyulduktan sonra kadayıf sarılarak dolma şekline getirilir. Kadayıf dolması, yumurtaya batırıldıktan sonra kızgın yağda kızartılıp şerbetlenir ve hazır hâle getirilir (Görsel 7.19). Erzurum Kadayıf Dolması'nın lezzetini kullanılan malzemenin kalitesi ve özellikle de kullanılan tel kadayıfın yapısı etkilemektedir. Kullanılan tel kadayıfların ne çok ince ne de çok kalın olması gerekmektedir. Yapımı da oldukça emek isteyen tatlının ünü, beğenilen tadıyla tüm yurda yayılmıştır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Coğrafi işaret tescilli Türk tatlıları hakkında çeşitli bilgi ve görseller içeren tanıtıcı bir doküman hazırlayınız. Hazırladığınız dokümanı okul panosunda sergileyiniz.

Manisa Mesir Macunu



Görsel 7.20: Manisa Mesir Macunu

Manisa Mesir Macunu 41 çeşit baharat ve bitkiden oluşan bir macun çeşididir (Görsel 7.20). Osmanlı Padişahı Yavuz Sultan Selim'in eşi, Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan Manisa'da hastalanmış, 41 çeşit baharat ve bitki karıştırılarak hazırlanan macunu yiyerek sağlığına kavuşmuştur. Hafsa Sultan başka hastalara da bu macunun verilmesini istemiştir. Halktan gelen isteğin artması üzerine kâğıtlara sardırdığı macunu kendi yaptırdığı Sultan Camii'nin kubbe ve minarelerinden halka saçtırmıştır. O tarihlerden bu yana 21 Mart, Manisa Mesir Şenlikleri adı altında, Sultan Camii'nin önünde kendiliğinden toplanan halkla kutlanmaktadır. 477 yıldır süren bu gelenek Manisa Mesir Macunu'nun kültürel miras listesine girmesini sağlamıştır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Belirli bir coğrafi alana özgü olan ürünlerin ait olduğu coğrafi alanlarda belli başlı zamanlarda oluşturulan şenlik, festival, panayır vb. özel günleri araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

104. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ADANA TAŞ KADAYIFI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ADANA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 10 kg özel amaçlı buğday unu
- 10 kg su
- 15 g kabartma tozu
- 60 g karbonat
- 2,5 g ekşi maya

Şerbet İçin
- 5 kg toz şeker
- 3,5 kg su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İç Malzeme İçin
- 4-5 g kadar iri dövülmüş ceviz içi

(Miktar sadece bir taş kadayıfı içindir.)



Görsel 7.21: Adana Taş Kadayıfı

ÜRETİM METODU

1. Toz şeker ve suyu kaynatınız. Karışım kaynamaya başlayınca içine limon suyunu ekleyiniz ve karışımı 30 dakika daha kaynatınız. Pişirilen şerbeti oda sıcaklığına gelinceye kadar dinlendiriniz.
2. Un, su, kabartma tozu, karbonat veya ekşi mayayı kek hamuru akışkanlığındaki kıvama getiriniz.
3. Hamuru yaklaşık 9-10 cm çapında daireler oluşturacak ve 1 cm kalınlığında olacak şekilde, önceden ısıttığınız düz ve demir sac üzerine (Yapışmayan küçük yağ tavası veya pankek tavası da olabilir.) dökünüz. Hamurun diğer tarafını çevirmeden sadece alt tarafını pişiriniz.
4. Pişirme işlemine hamurun katı ve üzerinin gözenekli hâle gelmesine kadar devam ediniz.
5. Alt tarafı pişen hamurların pişirilmeyen yüzeyinin ortasına iri dövülmüş ceviz içini ekleyiniz. Hamuru yarım daire formunda katlayınız. Hamurun birleşim yerinin açılmaması için hamura iyice bastırınız.
6. Hamurları kızgın ayçiçeği yağı içine atarak yaklaşık 1,5 dakika kızartınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kızaran hamurları yağdan çıkardığınız an oda sıcaklığındaki şerbete batırınız. Hamurları yaklaşık 1 dakika sonra süzgeç yardımıyla şerbetin içerisinden çıkarınız. Üzerine tercihen yöreye ait coğrafi işaret tescili bulunan dövülmüş ceviz içi veya Antep fıstığı serptiğiniz tatlıyı servis yapınız.

NOT: Hamur kış aylarında yapılacaksa karışıma 60-65 °C sıcaklığında; yaz aylarında yapılacaksa 35-40 °C sıcaklığında su eklenir. Hamur kış aylarında yapılıyorsa ekşi maya; yaz aylarında yapılıyorsa kabartma tozu ve karbonat karışımı kullanılır. Dairesel hamurun pişen tarafının kenar kısımları 1 cm genişliğe kadar açık sarı renkli, ortası da hafif kahverengimsi yapıda, pişmeyen yüzeyi ise karakteristik gözenekli yapıdadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



105. UYGULAMA

SÜRE: 5 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AKSARAY İNCEELEK TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AKSARAY İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 500 g un
- 200-250 ml süt
- 40-50 ml zeytinyağı
- 10-15 g yoğurt
- 1 adet yumurta
- 20-30 g karbonat
- 3-5 ml limon suyu

Hamuru Açmak İçin

100 g buğday nişastası

İç Malzemeleri İçin
- 250 g ceviz içi
- 40-50 ml zeytinyağı

Şerbeti İçin
- 500 g şeker
- 400-500 ml su
- 3-5 g sofra tuzu
- 1 çay kaşığı limon suyu



Görsel 7.22: Aksaray İnceelek Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Şeker ve suyu karıştırarak kaynatınız. Kaynayan şerbeti kısık ateşe alınız, şerbetin içine limon suyu ve tuz dökünüz. 15 dakika sonra şerbeti ocaktan alınız ve soğumaya bırakınız.
2. Ölçülü hamur malzemelerini karıştırarak yaklaşık 10-12 dakika yoğurunuz. Hamuru 25 °C sıcaklıkta 1,5 saat dinlendiriniz ve 14 eşit parçaya bölünüz. Hamurun üzerine buğday nişastası serperek hamuru oklavayla 35-40 cm çapında, 0,3-0,35 mm kalınlığında açınız.
3. Yufkaların tümünü 100-120 °C sıcaklıkta gazlı ekmek sacı veya fırında, tepsi içerisinde 5-10 dakika, çift yönlü ve hafif kızartınız. 5 dakika dinlendiriniz.
4. Dinlenen hamuru çift yönlü olacak şekilde, az miktarda su ile ıslatınız ve tepsiye dizmeye hazır hâle getiriniz.
5. Hazırlanan yufkalardan 7 tanesini tepside üst üste diziniz, yufkaların üzerine küçük parçalar hâline getirilmiş ceviz içi serpiniz ve üzerine tekrar 7 adet yufka yerleştiriniz.
6. Yerleştirilen yufkaları bıçak yardımı ile istediğiniz şekilde dilimleyiniz ve yufkaların üzerine tüm yüzeyi kaplayacak şekilde zeytinyağı dökünüz. Yufkaları 180 °C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Fırından çıkarılan sıcak durumdaki tepsiye soğumuş şerbet dökünüz. Tatlının bir porsiyonu 150 g'dan az olacak şekilde sıcak servis yapınız.

NOT: Yufka açıldıktan sonra doğrudan kullanılabileceği gibi önceden açılıp kızartılarak kurutulmuş yufkaların az miktarda su ile ıslatılarak sonradan kullanılması da mümkündür. Aksaray İnceelek Tatlısı günlük tüketilen bir üründür. Fazla bekletilirse ürünün tazeliği ve gevrekliği kaybolur. Aksaray İnceelek Tatlısı'nın yüzeyi parlak ve altın sarısı, iç kısmı sarımsı beyaz renkte olmalı, üst tabakadaki yufka yanık olmamalıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

106. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTAKYA KÜNEFESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	HATAY İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 kg tel kadayıf
- 750 g künefelik peynir (tuzsuz)
- 300 g tereyağı

Şerbeti İçin

- 600 g toz şeker
- 400 g su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Servisi İçin

- Antep fıstığı
- İsteğe göre kaymak veya dondurma



Görsel 7.23: Antakya Künefesi

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü su ve toz şekeri kıvama gelinceye kadar karıştırarak kaynatınız. Şekerin kristalleşmesini önlemek için şerbete birkaç damla limon suyu ilave ediniz.
2. Künefeyi pişirmek istediğiniz yayvan bir tepsinin tabanını önceden yağlayınız (kalaylı bakır veya alüminyum tepsi vb.).
3. Başka bir yerde kadayıf ve tereyağını ovarak yağı kadayıfa iyice yediriniz (Bu işlem elle veya bir tahta kaşık yardımı ile yapılabilir.). Yağlanan kadayıfları eşit olarak ikiye ayırınız.
4. Birinci tereyağlı kadayıf karışımını tabanı yağlanmış tepsiye seriniz ve iyice bastırınız.
5. Künefelik peyniri tereyağlı kadayıf karışımının üzerine parçalayarak eşit olarak dağıtınız.
6. Ayırmış olduğunuz ikinci tereyağlı kadayıf karışımını üst tabaka olarak seriniz ve bu katmanı da iyice yerleşinceye kadar sıkıştırınız.
7. Künefeyi kısık ateşte altı kızarıncaya kadar kontrollü bir şekilde pişiriniz.
8. Altı kızaran künefeyi ters çevirerek künefenin diğer yüzünü de pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: İki tarafını kontrollü olarak pişirdiğiniz künefeye önceden hazırladığınız sıcak şerbeti ilave ediniz. Künefeyi küçük tepsilerde üçgen, büyük tepsilerde kare formda dilimleyerek sıcak servis yapınız.

NOT: Tepsinin boyutu tüketilecek porsiyon sayısına göre değişir. Ürün yaklaşık 1-2 cm kalınlığındadır. Antakya Künefesi sıcak olarak tüketilir. Künefenin tüketimi esnasında içindeki peynirin liflenerek uzaması beklenir. Antakya Künefesi; ülkemizde üretilen diğer peynir içeren tatlılardan şekil, renk, yapı, bileşim, hazırlanma ve tüketim şekli itibarıyla farklılık gösterir. Künefenin şekli daireseldir. Diğer peynir tatlılarından farklı olarak Antakya Künefesi'nin alt ve üst yüzeyleri ayrı ayrı pişirilir. Tatlandırma işlemi künefenin pişirilme işleminden sonra şerbet ilave edilerek yapılır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

107. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	CENNET ÇAMURU / KİLİS KAYMAKLI KIRMA KÜNEFE
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KİLİS
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 kg tel kadayıf
- 100 g sadeyağ
- 400 g beyaz toz şeker
- 400 g çekilmiş Antep fıstığı
- 1 kg kaymak
- 50 g pudra şekeri
- İsteğe göre tarçın ve çekilmiş Antep fıstığı

Şerbeti İçin

- 1 l su
- 500 g beyaz toz şeker
- 5 ml limon suyu



Görsel 7.24: Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe

ÜRETİM METODU

1. Su ve toz şekeri kıvama gelinceye kadar karıştırarak kaynatınız. Kaynayan şerbete limon suyunu ekleyiniz. Şerbeti 5 dakika daha kaynatınız ve oda sıcaklığına gelinceye kadar soğutunuz.
2. Tel kadayıfları önceden ısıtmış olduğunuz sadeyağ ile ovalayarak yumuşatınız, yaklaşık 1 cm uzunluğunda olana kadar bıçakla keserek tepsiye yerleştiriniz.
3. Ocağı kısık ateşe ayarlayarak kadayıfın alt kısmını hafif kızarana kadar 5 dakika pişiriniz ve karıştırarak tepsiye yayınız.
4. Tepsiye yaydığınız kadayıfların üzerine ölçülü şeker ve çekilmiş Antep fıstığını döküp tepsi içerisindeki kadayıflarla üzerini kapatınız.
5. Ocaktaki tepsinin üzerini başka bir tepsi ile kapatınız. Tepsiyi yaklaşık 5 dakika normal ateş üzerinde, içerisindeki şeker eriyip kadayıfın da alt kısmı kızarıncaya kadar bekletiniz.
6. Üzerine kapattığınız tepsiyi kaldırınız ve hazırlanan karışımı homojen bir yapı alana kadar normal ateş üstünde, 5 dakika daha karıştırınız. Ocağın altını kapattıktan sonra ürünün üzerine oda sıcaklığına kadar soğuttuğunuz şerbeti dökünüz ve 5 dakika daha karıştırınız. Ürünü soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Soğutulmuş ve şerbetle karıştırılmış ürünü bir tepsi içerisine veya servis yapılacak tabağa koyunuz. Toplam karışıma 1 kg kaymak kullanılacak şekilde, ürünün üzerini kaymakla kaplayınız. Kaymakla kaplanan karışımın üzerine toplamda 50 g pudra şekeri, isteğe göre tarçın ve çekilmiş Antep fıstığı ekleyiniz. Tatlıyı porsiyonlara ayırınız ve servis yapınız.

NOT: Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yüz yılı aşkın süredir Kilis ilinde geleneksel olarak üretilen bir tatlı çeşididir. Kaymak ve sadeyağın Kilis ilinde üretilip Kilis'ten temin edilmesi ve özelliğini kaybetmeden muhafaza edilmesi kaydıyla Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe'nin yukarıda belirtilen üretim metodu ile Kilis dışında üretilmesi de mümkündür.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

108. UYGULAMA

SÜRE: 2 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ÇANKIRI HÖŞMERİM TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ÇANKIRI İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 250 g tereyağı
- 500 g buğday unu
- 70 ml su
- 9 g kaya tuzu
- 500 g petek bal



Görsel 7.25: Çankırı Höşmerim Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü tuz ve suyu küçük bir cezvede kaynatınız ve ılımaya bırakınız.
2. Höşmerim yapacağınız kabın içerisinde tereyağını kızdırınız.
3. Ölçülü unu yağa karıştırarak azar azar ilave ediniz.
4. Unu helva gibi katı oluncaya kadar kavurunuz.
5. Kavurduğunuz un aşırı kızarmadan unun içerisine ılıtılmış tuzlu su ilave ederek karıştırmaya devam ediniz.
6. Unu gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla iyice karıştırarak pişiriniz. Un, kaşığa yapışmayacak şekle gelince pişirme işlemini sonlandırınız.

SERVİS ŞEKLİ: Pişmiş karışımı sıcakken servis tabaklarına alınız. Tatlıyı üzerine kaşıkla bastırarak sıkıştırınız ve petek bal koyarak servis yapınız.

NOT: Ülkemizdeki diğer yörelerde yapılan höşmerim tatlılarında kullanılan yumurta, irmik, peynir mayası, şeker gibi malzemeler Çankırı Höşmerim Tatlısı'nda bulunmaz.

Çankırı Höşmerim Tatlısı'nın üretiminde Çankırı'dan elde edilen kaya tuzu kullanılır. Tatlının en önemli ayırt edici özelliği tuz koyulmasıdır.

Üründe şeker yerine bal kullanılması da diğer bir ayırt edici özelliktir. Sıcakken tatlının üzerine bal koyularak servis yapılmasının sebebi, balın yavaş yavaş eriyerek ürünü tatlandırmasını sağlamaktır.

Denetim mercii tarafından Çankırı Höşmerim Tatlısı'nın üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Çankırı Höşmerim Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Çankırı Belediyesi, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



109. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	İZMİR ŞAMBALİSİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	İZMİR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 1,000 g irmik
- 700-750 g şeker
- 300 ml süt veya 450 g yoğurt
- 10-30 g nişasta
- 20-30 g kabartma tozu

Şerbeti İçin
- 1,000 g şeker
- 650-850 ml su
- 10 ml limon suyu ve limon tuzu
- 10 g vanilya



Görsel 7.26: İzmir Şambalisi

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü su ve şekeri kaynatınız. Kaynamaya başlayan karışımı 10 dakika daha kaynama sıcaklığında tutunuz. İçine limon ya da limon tuzu ve vanilya da ilave etikten sonra karışımı beş dakika daha kaynatınız ve soğumaya bırakınız.
2. İrmik, şeker, nişasta ve kabartma tozunu iyice karıştırınız ve bu karışımın üzerine süt veya yoğurt ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.
3. Hazırlanan hamuru tepsiye alınız, hamurun kalınlığı 2,5-3,5 cm olacak şekilde üzerine elle bastırıp tüm tepsiye yayınız (Burada önemli olan hamurun eşit kalınlıkta tepsiye yayılmasıdır.).
4. Badem veya fıstıkları (her bir dilimi üzerinde en az bir fıstık ve badem olacak şekilde) eşit aralıklarla hafifçe bastırarak hamurun üzerine diziniz.
5. Hamuru, önceden ısıtmış olduğunuz fırında 180 °C sıcaklıkta 40-45 dakika pişiriniz.
6. Bu aşamada hamuru, tepsisinde dikdörtgen şeklinde dilimleyerek 15 dakika daha pişiriniz.
7. Pişirme işlemini tamamlandıktan sonra önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şerbeti şambali tepsisine dökünüz. Ürünü soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Ürünü pişirme sırasında dikdörtgen formda dilimlendiği gibi servis yapınız.

NOT: Kabuk yanık görünümde olmayan hafif karamelize renkte olmalı, kabuk kısmında yarık veya çatlaklar bulunmamalıdır. Tatlının iç kısmı parlak sarı veya sarımtırak renkte olmalıdır. Tatlının alt ve üst kısmı aynı dokusal özelliklerde olmalıdır. İzmir Şambalisi üretildikten sonra tepsisinde ve uygun koşullarda muhafaza edilmesi şartıyla yaklaşık 15-20 °C sıcaklıkta 1 hafta süre saklanabilir. İzmir Şambalisi'nin üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



110. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	KİLİS KATMERİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KİLİS İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 1 kg buğday unu
- 20 g kaya tuzu
- 0,7 l su

Ara Katmanı İçin
- 120 g kaymak ve sadeyağ

Şerbeti İçin
- 1 l su
- 500 g şeker
- 5 ml taze sıkılmış limon suyu

Servisi İçin (1 beze için geçerlidir.)
- 13 g pudra şekeri
- 5 g çekilmiş fıstık ve isteğe bağlı tarçın



Görsel 7.27: Kilis Katmeri

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü unu, kaya tuzu ve suyu karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurunuz.
2. Yoğrulan hamuru 70 g'lık yumaklar hâlinde top şekline getiriniz.
3. Hamuru kurumaması için sıvı yağla yağlayınız ve hamurun üzerini nemli bir bez örterek 2 saat dinlendiriniz.
4. Tencereye toz şeker ve suyu ekleyerek kaynatma işlemine başlayınız.
5. Şekerli su kaynamaya başlayınca içerisine taze sıkılmış limon suyu ekleyerek 5 dakika daha kaynatınız ve şerbeti oda sıcaklığına gelince kullanınız.
6. Dinlenen hamuru yağlanmış mermer tezgâh üzerinde önce merdane ile pazı hâline getiriniz sonra el ile serperek (hamurun ucundan tutup yukarıdan aşağı doğru çevirip savurarak) ince zar hâlinde büyütünüz.
7. Büyüttüğünüz hamuru önden ve arkadan ikiye katlayınız, katın ortasına kaymak koyup kaymağın üzerini sağdan ve soldan kapatarak hamuru kare şekline getiriniz.
8. Isıttığınız tavada sadeyağı eritiniz ve hazırladığınız kare şeklindeki hamuru çift taraflı kızartınız.

SERVİS ŞEKLİ: Kızarttığınız katmerleri yaklaşık 4 X 4 cm kare şeklinde dilimleyiniz. Üzerine önceden kaynatıp soğuttuğunuz şerbeti (40 ml) döktüğünüz katmerleri 13 g pudra şekeri, 5 g çekilmiş fıstık ve isteğe bağlı tarçın serperek sıcak servis yapınız.

NOT: 70 g'lık yumaktan elde edilen kare katmer 4 X 4 cm kare şeklinde dilimlenmelidir. Her dilimin üzerine 40 ml şerbet, 13 g pudra şekeri, 5 g çekilmiş fıstık ve isteğe bağlı olarak tarçın eklenmelidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

111. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA ŞILLIK TATLISI)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 130 g un
- 2 g tuz
- 480 ml su

İç Malzemesi İçin
- 250 g iri dövülmüş ceviz içi

Şerbeti İçin
- 400 g toz şeker
- 240 ml su
- 80 g sadeyağ

Tavayı Yağlamak İçin
- 100 g kuyruk yağı

Süslemek İçin
- 100 g (tercihe göre ceviz veya Antep fıstığı)



Görsel 7.28: Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)

ÜRETİM METODU

1. Ölçülü hazırladığınız un, su ve tuzu pütürsüz ve akıcı bir hamur elde edene kadar çırpınız.
2. Yapışmaz bir tavayı orta dereceli sıcaklıkta ısıtınız, tavanın iç yüzeyine bir parça kuyruk yağı sürerek az miktarda yağlayınız.
3. Sıvı hamuru tavanın iç yüzeyini kaplayacak incelikte, bir kepçe yardımı ile dökünüz.
4. Çok ince döktüğünüz hamuru alt yüzeyi hafif pembeleşinceye kadar pişiriniz. Hamurun diğer yüzeyini de çevirerek hafif pembeleşinceye kadar pişiriniz.
5. Sıvı hamur bitene kadar her pişirme aşamasında tavayı tekrar hafifçe yağlayınız, kalan sıvı hamuru ince olarak ve tavanın yüzeyini kaplayacak şekilde dökünüz. Hamurun her iki tarafını hafifçe pişiriniz.
6. Pişirilen şıllık ekmeklerini tek tek soğumaya bırakınız. Şıllık ekmeklerinin kurumaması için ekmek örtüsü ile üzerlerini örtünüz.
7. Ölçülü şeker, su ve sadeyağı yaklaşık 5 dakika kaynatarak şerbet hazırlayınız.

SERVİS ŞEKLİ: Bir adet şıllık ekmeğini servis tabağına alınız, içine yaklaşık 50 g ceviz koyduktan sonra kenarlarından katlayıp rulo şeklinde sarınız ve dilimleyiniz. Hazırlamış olduğunuz şerbeti kaynar olarak servis tabağının her tarafını saracak şekilde dökünüz. Tatlının üzerini tercihe göre ceviz veya Antep fıstığı ile süsleyiniz. Tatlıyı taze ve sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Ürünün diğer yüzeyinin çevrilmesi esnasında tavaya tekrar yağ sürülmez. Her iki yüzeyi de pişirilen ürün, şıllık ekmeği olarak tanımlanır. Şanlıurfa Şıllık Tatlısı; yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan şerbetli tatlıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. (…) Şekerleme ürünleri koku veren maddelerden uzak bir ortamda saklanır.
2. (…) Bozdoğan Cevizli Sucuğu tatlısı, şeklinin benzerliği nedeniyle sucuk olarak adlandırılır.
3. (…) Bursa Kestane Şekeri, karamelize olması istenen bir üründür.
4. (…) Adana Halka Tatlısı tereyağlı bir tatlı çeşididir.
5. (…) Antakya Künefesi sıcak olarak servis yapılır.
6. (…) Çankırı Yumurta Tatlısı, içinde birçok baharat bulunan, özel bir tatlıdır.
7. (…) Adana Taş Kadayıfı hamuru hazırlanırken yaz aylarında 35-40 °C sıcaklığında su eklenir
8. (…) Gerede Şakşak Helvası yaparken şekerlenme olmaması için limon tuzu ilave edilir.
9. (…) Osmaneli Ayva Lokumu, 20-21 °C sıcaklıkta muhafaza edilebilir.
10. (…) Aksaray İnceelek Tatlısı, günlük tüketilen bir üründür.

B. Aşağıdaki cümlelerde verilen boşlukları uygun ifadelerle doldurunuz.

11. Çankırı Höşmerim Tatlısı'nın ayırt edici özelliği içine …… koyulmasıdır.
12. Mersin Cezeryesi'nde …… ana maddedir.
13. Burdur Ceviz Ezmesi dilimlenirken parçalanmaması için …… olmalıdır.
14. Meyve şekerlemesinde …… önlemek için haşlama suyuna %1 oranında sitrik asit eklenir.
15. Gerede Şakşak Helvası'nın …… özelliği sert olması ve ağızda erimesidir.
16. Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe servis yapılırken üzerine katmanlar hâlinde …… koyulur.

C. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

17. Aşağıdakilerden hangisi şekerlemelerin temel ham maddesinden biridir?
A) Aroma B) Jelatin C) Süt tozu D) Şeker E) Yağ

18. Aşağıdakilerden hangisi Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış tatlı çeşitlerinden biridir?
A) Akide şekeri B) Cezerye C) Fıstık ezmesi D) Jöle şekerleme E) Zerde

19. Aşağıdakilerden hangisi Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış şekerleme çeşitlerinden değildir?
A) Cezerye B) Helva C) Lokum D) Marshmallow E) Pişmaniye

20. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfaklarında yer alan tatlı gruplarından biri değildir?
A) Çikolata B) Hamur C) Meyve D) Sütlü E) Tahıl

21. Şekerleme ürünlerinde sıcaklık ve nispi nem değerleri aşağıdaki seçeneklerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?

A) Sıcaklık 24 ˚C'nin, nispi nem ise %50'nin üzerinde olmamalıdır.
B) Sıcaklık 22 ˚Cnin, nispi nem ise %60'ın üzerinde olmamalıdır.
C) Sıcaklık 18 ˚C'nin, nispi nem ise %50'nin üzerinde olmamalıdır.
D) Sıcaklık 15 ˚C'nin, nispi nem ise %60'ın üzerinde olmamalıdır.
E) Sıcaklık 10 ˚C'nin, nispi nem ise %60'ın üzerinde olmamalıdır.

22. Hamurunun pişen yüzeyinin pişmeyen tarafı içte kalacak şekilde katlanarak kızartılıp şerbetlenen tatlı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Adana Taş Kadayıfı
B) Antakya Künefesi
C) İzmir Şambalisi
D) Kilis Katmeri
E) Urfa Şıllık Tatlısı

23. Antakya Künefesi ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Tuzsuz peynir kullanılır.
B) Kalaylı bakır tepsilerde yapılır.
C) Küçük tepsilerde üçgen formda dilimlenir.
D) Sıcak olarak servis yapılır.
E) Kremayla servis yapılır.

24. Aşağıda verilen tatlı ve şerbet sıcaklığı eşleştirmelerinden hangisi yanlıştır?

A) Adana Taş Kadayıfı-Soğuk
B) Aksaray İnceelek Tatlısı-Sıcak
C) Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe-Soğuk
D) İzmir Şambalisi-Soğuk
E) Urfa Şıllık Tatlısı-Sıcak

25. Aşağıdaki tatlılarından hangisinde pişirme işlemi yapılmadan servisi yapılır?

A) Antep Fıstık Ezmesi
B) Burdur Ceviz Ezmesi
C) Mersin Cezeryesi
D) Osmaneli Ayva Lokumu
E) Safranbolu Lokumu

26. İçine 41 çeşit baharat ve bitki karıştırılarak hazırlanan, Osmanlı zamanında Sultan Camii'nin önünde kendiliğinden toplanan halka dağıtılan coğrafi işaret tescilli özel tatlı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Bartın Ağda Tatlısı
B) Deva-i Misk Helvası
C) Manisa Mesir Macunu
D) Safranbolu Lokumu
E) Taraklı Uğut Tatlısı

8.
ÖĞRENME BİRİMİ

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİ





KONULAR

8.1. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

8.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİNİN SERVİSİNİ YAPMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

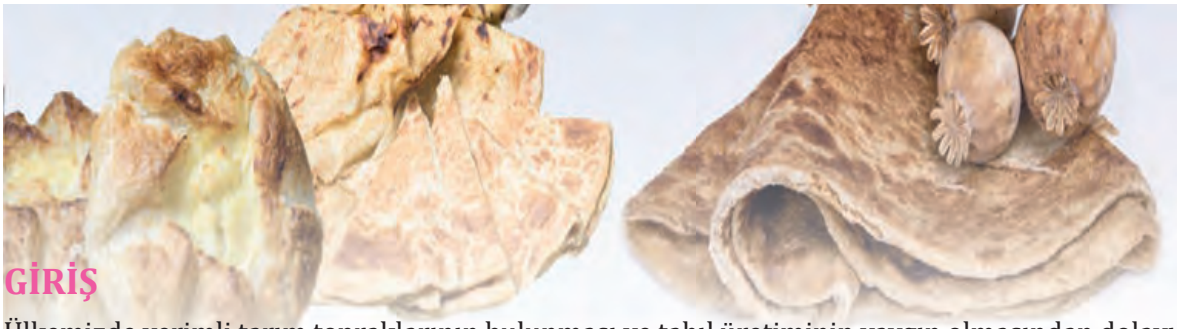
1. Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini reçetesine uygun şekilde hazırlama
2. Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini yöntemine uygun şekilde pişirme
3. Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini usulüne uygun şekilde servis yapma

TEMEL KAVRAMLAR

bazlama, çörek, katmer, kete, kiliçe, külünçe, nokul, yağlama

HAZIRLIK ÇALIŞMASI

1. Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini diğerlerinden ayıran özellikler neler olabilir?
2. Ülkemizin farklı bölgelerindeki hamur ürünlerinden hangilerini biliyorsunuz?



GİRİŞ

Ülkemizde verimli tarım topraklarının bulunması ve tahıl üretiminin yaygın olmasından dolayı tahıldan elde edilen un ve unlu mamullerin üretimi de fazladır. Genel olarak bölgelerimizde ekmek, simit, çörek, kete, bazlama, pide, börek, nokul gibi, hamurdan elde edilen ürünler yörelerin kendine özgü malzemeleri ve geleneksel üretim metotlarıyla üretilmektedir. Bu ürünler; içerisinde kullanılan un, maya, tereyağı, süt gibi yöre ile özdeşleşmiş yöresel ürünlerin kullanılması ve kendine özgü üretim metodu sayesinde diğer ürünlerden ayrılmakta ve coğrafi işaret tescili almaktadır.

Kelime anlamı "işlenmemiş altın" olan ve Şanlıurfa'da sıklıkla yapılan baharatlı kurabiye **külünçe**, Doğu Anadolu, Doğu Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi başta olmak üzere diğer bölgelerimizde de sıklıkla tüketilen yağlı hamur işi **kete**, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde özel günlerde hazırlanan yöresel çörek olan **kiliçe**, birçok yörede bayram sofralarında yer alan ve mayalı bir poğaça olan **nokul**, Türk mutfağının geleneksel mayalı ekmek çeşitlerinden olan **bazlama**, bazı yörelerimizde tatlı, bazı yörelerimizde çörek şeklinde hazırlanan, ince yufkalı hamur işi **katmer**, genellikle İç Anadolu Bölgesi'nde kat kat açılan çıtır hamurlar ile hazırlanan **yağlama** coğrafi işaret tescilli hamur ürünü çeşitlerinden bazılarıdır.

Hamur ürünleri ve unlu mamuller coğrafi işaret tescilli gıda ürünlerinin içerisinde %16.4 tescil oranı ile 3. sırada yer almaktadır (Temmuz 2021 verileri-Cİ Portalı). Bu veriler; geleneksel Türk mutfağında, coğrafi bölgelerimizin genelinde hamurdan elde edilen ürünlerin zenginliği ve çeşitliliğini de göstermektedir.

8.1. Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri Hazırlama

Türk Mutfağında önemli bir yere sahip olan hamur ürünleri, TPE (Türk Patent Enstitüsü) Coğrafi İşaret Portalı'nda "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" başlıklı ürün kategorisinde yer almaktadır. Tescil alma aşamasında ürünlerin olduğu göz önünde bulundurularak tescilli ürünlerin sayısı zaman içerisinde değişmekte ve yeni tescillenen ürünler listeye eklenmektedir. 2021 yılı Ağustos ayına ait coğrafi işaret tescilli hamur ürünleri Tablo 8.1'de verilmiştir.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Türk Patent Enstitüsünün Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ediniz. Türkiye'de "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar" ürün grubu içerisinde yer alan hamur ürünlerinin güncel durumunu araştırınız. Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

Tablo 8.1: Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri

COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİ			
NO	**COĞRAFİ İŞARET ADI**	**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ**	**COĞRAFİ SINIR**
1	Adana Kol Böreği	Mahreç İşareti	Adana
2	Afyon Ağzıaçığı	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
3	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Menşe Adı	Afyonkarahisar
4	Aksaray Şerbetli Pidesi	Mahreç İşareti	Aksaray
5	Akçadağ Kömbesi	Mahreç İşareti	Malatya
6	Akçakoca Mancarlı Pidesi	Mahreç İşareti	Düzce
7	Ankara Simidi	Mahreç İşareti	Ankara
8	Antep Kurabiyesi	Mahreç İşareti	Gaziantep
9	Antalya Serpme Böreği	Mahreç İşareti	Antalya
10	Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	Mahreç İşareti	Gaziantep
11	Bafra Nokulu	Mahreç İşareti	Samsun
12	Bafra Pidesi	Mahreç İşareti	Samsun
13	Bartın Tatlı Böreği	Mahreç İşareti	Bartın
14	Batman Şam Böreği	Mahreç İşareti	Batman
15	Bayburt Ketesi	Mahreç İşareti	Bayburt
16	Bayburt Süt Böreği	Mahreç İşareti	Bayburt
17	Beypazarı Kurusu	Mahreç İşareti	Ankara
18	Bolu Kabaklı Gözlemesi	Mahreç İşareti	Bolu
19	Bolu Patatesli Ekmeği	Mahreç İşareti	Bolu
20	Çarşamba Pidesi	Mahreç İşareti	Samsun
21	Çavuşlu Ekmeği	Mahreç İşareti	Giresun
22	Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası	Mahreç İşareti	Çankırı
23	Daday Etli Ekmeği	Mahreç İşareti	Kastamonu
24	Emirdağ Yumurtalı Pidesi	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
25	Erzurum Su Böreği	Mahreç İşareti	Erzurum
26	Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı	Mahreç İşareti	Gaziantep
27	Gaziantep / Antep Şekerli Peynirli Böreği	Mahreç İşareti	Gaziantep
28	Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı	Mahreç İşareti	Bolu
29	Gümüşhane Sironu	Mahreç İşareti	Gümüşhane
30	Gümüşhane Ekmeği	Mahreç İşareti	Gümüşhane
31	İzmir Kumrusu	Mahreç İşareti	İzmir
32	İzmit Simidi	Mahreç İşareti	Kocaeli
33	İzmir Boyozu	Mahreç İşareti	İzmir
34	Kalecik Ekmeği	Mahreç İşareti	Ankara
35	Kastamonu Simidi	Mahreç İşareti	Kastamonu
36	Kızılcahamam Bazlaması	Mahreç İşareti	Ankara
37	Konya Etliekmek	Mahreç İşareti	Konya
38	Kürtün Araköy Ekmeği	Menşe Adı	Gümüşhane

NO	COĞRAFİ İŞARET ADI	COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	COĞRAFİ SINIR
39	Maraş Çöreği	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
40	Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği	Mahreç İşareti	Mardin
41	Milas Tepsi Böreği	Mahreç İşareti	Muğla
42	Nevşehir Simidi	Mahreç İşareti	Nevşehir
43	Rize Baston Ekmek	Mahreç İşareti	Rize
44	Sivas Katmeri	Mahreç İşareti	Sivas
45	Sorgun Yağlısı	Mahreç İşareti	Yozgat
46	Sürmene Pidesi	Mahreç İşareti	Trabzon
47	Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
48	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
49	Şavşat Ketesi	Mahreç İşareti	Artvin
50	Terme Pidesi	Mahreç İşareti	Samsun
51	Ulaş Etli Pidesi	Mahreç İşareti	Sivas
52	Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
53	Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
54	Vakfıkebir Ekmeği	Mahreç İşareti	Trabzon
55	Yakakent Mantısı	Mahreç İşareti	Samsun
56	Yozgat Parmak Çöreği	Mahreç İşareti	Yozgat

SIRA SİZDE

Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerinden size uygun olan bir tanesini seçerek evinizde uygulayınız. Uyguladığınız ürünün üretim metodu ve ürünle ilgili deneyimlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

BİLGİ KUTUSU

Türklerin eskiden beri beslenmeleri için kullandıkları temel besin grupları arasında tahıllar önemli bir yer tutmaktadır. En çok üretilen ve tüketilen tahıl türü buğdaydır. Buğday genellikle una çevrilerek tüketilmektedir. Buğday unu, Türk mutfak kültüründe ekmek yapımında çok kullanılmaktadır. Ekmek; Türk sofralarının vazgeçilmez, en çok saygı gören ve başköşede yerini almış besinidir. Türk toplumunda ekmeğin dinsel bir niteliği de bulunmaktadır ve ekmek kutsal bir yiyecek olarak görülmektedir.

Türklerde genelde somun, bazlama ve yufka olmak üzere üç tür ekmek tüketilmektedir. Hatta çoğu zaman içine konan bir ya da iki katıkla ekmek bir öğün olarak tüketilmektedir Osmanlı'da Batı tarzının etkileri görülmeye başladığında ekmek üretiminde de değişiklikler meydana gelmiştir. Eskiden ekmek yapımında taş değirmenlerde öğütülen tam buğday ve çavdar unu kullanılırken günümüzde kepeği ve özü alınmış un kullanılmaktadır.

8.1.1. Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünlerinin Ayırt Edici Özellikleri

Ülkemizde tescil almış ve alacak birçok hamur ürünü bulunmaktadır.

Adana Kol Böreği

Adana Kol Böreği, uzun yıllardan beri kendine has üretim metodu ile üretilen ve yöre ile ünlenmiş bir börek türüdür. Adana Kol Böreği üretiminde özel hamur açma ve katlama yöntemleri kullanılır. Bu böreğin iç harcı kıymalı ve peynirli olmak üzere iki çeşittir. Porsiyonları 10-12 cm eninde ve 30-35 cm boyunda olacak şekilde hazırlanır. Genellikle acı süs biberi turşusu ile servis yapılır (Görsel 8.1). Kıymalı Adana Kol Böreği üretiminde dananın farklı bölümlerinden elde edilen kıymaların kullanılması da mümkün olmakla birlikte,genellikle dana kaburga, sırt ve but etleri karışımından elde edilen kıyma tercih edilir. Kıymalı iç harçta yalnızca mor kuru soğan kullanılır. Peynirli Adana Kol Böreği üretiminde de yalnızca tam yağlı taze beyaz peynir kullanılır. Hamurun bitkisel margarin ile dinlendirilmesi ve el ile serpilerek (bir el ile ucundan olmak üzere tutarak birden ve yan tarafa savururarak) açılması sonrasında özgün biçimde katlanması ürüne ayırt edici özellik kazandırır. Üründe az miktarda tuz dışında baharat kullanılmaz. Adana Kol Böreği yüzyıllardır üretim metodunu ve içeriğini korumuştur. Ürünün üretim yöntemi, nesiller boyu börek ustalarının çırakları eğitmesi ile aktarılmıştır.



Görsel 8.1: Adana Kol Böreği

Nevşehir Simidi

Nevşehir Simidi yöre adı ile özdeşleşmiş fırıncılık mamulüdür. Üretim metodu ve dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenmiştir. Nevşehir Simidi Türkiye'nin diğer illerinde üretilen simit şeklinden farklı, dikdörtgene yakın yuvarlak kenarlı olarak üretilir (Görsel 8.2). Ayrıca hamurun mayalandırılmasında Nevşehir ilinin ustalarının hazırladığı doğal günlük nohut mayası kullanılır. Nevşehir Simidi'ne şeker ve tuz eklenmez. Nevşehir Simidi yedi ila on güne kadar bayatlamadan tazeliğini koruyabilir.



Görsel 8.2: Nevşehir Simidi

Rize Baston Ekmek



Görsel 8.3: Rize Baston Ekmek

Nesiller boyu Rize'de üretilmekte olan Rize Baston Ekmek; hamurunun üretilmesi, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ustalık gerektiren bir ekmektir. Rize ili nemli bir iklime sahiptir ve havadaki nem oranı hamur işi ürünlerin mayalanma miktarı ve pişme süresinde değişkenliğe sebep olmaktadır. Rize Baston Ekmek, bu iklim şartlarında kalitesini koruyabilmesi ile ünlenmiştir. Rize Baston Ekmek; ince, uzun rulo şeklinde ve dikdörtgen olup üçer veya dörder adet birleşik şekilde pişirilir (Görsel 8.3). Özellikle usta el işçiliği ile şekillenmesi ve "pasa" adında özel küreklerle pişirilmesi ekmeğin belirgin özelliklerindendir.

Antep Kurabiyesi



Görsel 8.4: Sade Antep Kurabiyesi



Görsel 8.5: Fıstıklı Antep Kurabiyesi

Antep Kurabiyesi; irmik, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı'nın erken hasat edilmesiyle elde edilen boziç fıstığı, beyaz şeker ve un kullanılarak yapılan ve geleneksel üretimde taş fırınlarda pişirilen kurabiyedir. Sade olanları hilal şeklinde, Antep Fıstıklı olanları ise düz ve kısa şekildedir (Görsel 8.4 ve Görsel 8.5). Serin ve kuru yerde 1 ay bozulmadan tazeliği ve tadını koruyan Antep Kurabiyesi, Gaziantep'te bayramlarda mutlaka yapılır. Bu sebeple sade Antep Kurabiyesi Gaziantep'te "bayram kurabiyesi" olarak da anılır. Antep Kurabiyesi'nin ayırt edici özelliği, içeriğinde Urfa Sadeyağı ile yörede "boziç" olarak tabir edilen erken hasat edilmiş açık renkli, meyve içi az gelişmiş ve parlak yeşil renkli Antep Fıstığı'nın kullanılmasıdır. Boziç; Antep'te temmuz ayı sonları ve ağustos ayının 15'ine kadar hasat edilen coğrafi işaret tescilli Antep Fıstıklarının kabuğundan ayrıştırılıp seçilmesiyle elde edilen üründür. Bu ürün; kendine has aroması ve koyu yeşil rengiyle baklava ve kurabiye yapımında öncelikli olarak tercih edilir.

Sivas Katmeri



örsel 8.6: Sivas Katmeri

Sivas katmeri; su, un, yağ, yaş maya, yumurta sarısı ve tuzdan oluşan unlu mamuldür (Görsel 8.6). Ürün, içeriğinde bulunan malzemelerin harmanlanmasıyla tuzlu bir lezzete ve dikdörtgen biçiminde yassı bir şekle sahiptir. Sivas Katmeri yörede özellikle sabah kahvaltılarında ve günün her saatinde tüketilebilen yerel bir üründür. Sivas Katmeri yöre adı ile bilinirlik kazanmış önemli yöresel değerler arasında bulunmaktadır. Ürünün hazırlanmasındaki tüm süreçler, özellikle yoğurma ve pişirme tekniğindeki bilgi ve birikim nesiller boyu aktarılan önemli ayırt edici özelliğidir.

Ankara Simidi

Ankara Simidi; ülkemizin diğer yörelerinde üretilen simitlere göre daha ince, daha küçük, yoğun pekmezli, koyu renkli bir simittir (Görsel 8.7). Genellikle sıcak tüketilir. Ankara Simidi'nin koyu rengi yanık olmasından değil, pekmezleme işleminin büyük bir ustalıkla yapılması ve hamur üzerine yapışması sağlanan pekmezin yarattığı esmerlikten kaynaklanır. Ankara Simidi'nin yapımında, üretimde kullanılan üzüm pekmezinin pekmezleme işlemine hazırlanması, susamların kavrulması, hamurun yapılması, bu hamurların pekmezlenmesi ve tekniğine uygun biçimde kavrulmuş susama batırılması ile pişirilmesi aşamalarının her biri büyük ustalık becerisi gerektirir.



Görsel 8.7: Ankara Simidi

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği; Afyonkarahisar'a özgü geleneksel tat olan, yapımının her aşamasında özel usuller gerektiren, bayatlama süresi uzun olan, doyurucu ve besleyici olan, katkı maddesi kullanılmayan, sadece patates ile çeşnilendirilmiş, ekşi mayalı, büyük, yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış renkte bir ekmek çeşididir (Görsel 8.8). Bu ekmeğin içeriğinde Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeklik buğday unu, ilde yetişen patatesin haşlaması, ekşi maya, tuz ve su vardır. Ekmek, niteliğini taş fırında odun ateşinin ısısıyla yavaş yavaş pişirilerek tamamlar. Bölgede yetişen ve ekmeklik olarak tabir edilen patates, patates unu şeklinde değil patates haşlaması olarak kullanılır. Patates, hamurun fermantasyon sürecini kısaltırken ekmeğin bayatlama süresini uzatır. Ayrıca bayatlama sürecinde oluşan ufalanmayı tamamen önler, elastik ve tok yapıyı sürekli korur. Haşlanmış patates ile ekmeğin kimyasal yapısı değişir. Ekmek; ek katkı maddelerine gerek kalmaksızın vitamin, mineral ve antioksidan açısından zenginleşir.



Görsel 8.8: Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

Bolu Patatesli Ekmeği

Bolu Patatesli Ekmeği; ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu ile Bolu'da yetiştirilen patates (haşlanmış) kullanılıp geleneksel mayalama yöntemi ile mayalanarak, 220-250 °C sıcaklıktaki taş zeminli fırında kabuk oluşumundan sonra 180-200 °C'ye düşürülen sıcaklık ile



Görsel 8.9: Bolu Patatesli Ekmeği

50-60 dakikada pişirilerek üretilen, bölgeye özgü bir ekmek çeşididir (Görsel 8.9). Geçmişi eskiye dayanan Bolu Patatesli Ekmeği, anneden kıza geçen bir miras niteliğinde geleneksel bir üretim şekline sahiptir ve Bolu mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Bolu'da yörenin genç kızlarının evlenirken giydikleri geleneksel kıyafet olan üç eteğin üzerinden bel kısmına dolanan "kuşak" içine annelerinin, kendi annelerinden alıp yıllarca besleyip kullandığı, yıllar boyunca nesilden nesile aktarılan, yıllanmış ekşi ekmek mayasını yerleştirdikleri bilinmektedir.

Daday Etli Ekmeği



Görsel 8.10: Daday Etli Ekmeği

Daday Etli Ekmeği; incecik açılmış yufka içine kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan harcın konulması ve odun ateşinde pişirilmesiyle yapılan kapalı pidedir (Görsel 8.10). Daday Etli Ekmeği; fırıncıların 1950'li yıllarda köy ekmeği yapılan fırınlarda, kıramadıkları arkadaşları ve kendileri için yaptıkları simit hamurunun içine kıyma, baharat ve soğan karışımını koyup pişirerek, üzerine tereyağı sürerek hazırlamalarıyla ortaya çıkmıştır. Etli ekmeğin beğenilip herkes tarafından talep edilmesiyle birlikte 1965 yılında sadece bu ekmeği yapmak üzere ilk Daday Etli Ekmeği fırını kurulmuştur. Kastamonu yaylalarında yetişen, kekikle beslenen büyük baş hayvanların etlerinden [gerdan (%10), döş (%10), kaburga (%20), but (%60)] oluşan yarım yağlı kalın kıymadan hazırlanması, özel taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesi, hamurunda ekşi maya kullanılması Daday Etli Ekmeğini diğerler ekmeklerden farklı kılmaktadır.

Gümüşhane Ekmeği



Görsel 8.11: Gümüşhane Ekmeği

Gümüşhane Ekmeği; ekmeklik buğday ununun su, yaş ekmek mayası ve %15-30 ekşi hamurla karıştırılmasıyla yapılan bir ekmektir (Görsel 8.11). Ekmek hamuru yöreye özgü taş fırınlarda pişirilir. Taş fırınlar, tamamen çamur ve taştan birleştirilen, önden bacalı fırınlar olup yöredeki taş fırın ustalarınca yapılır. Fırının üst kubbesi daralan bir çapla örülen taş veya kiremitlerden oluşmaktadır. Fırının tabanı yine doğal taştır. Taş fırınlarda çam, köknar, meşe gibi orman ürünü odunlar yakılır. Gümüşhane Ekmeği aromatik özelliğini ve lezzetini buradan alır. Gümüşhane Ekmeği yuvarlak şekillidir ve ekmeğin olup ekmeğin ağırlığı 2-5 kg arasında değişebilir.

Kalecik Ekmeği

Kalecik Ekmeği, un ve ekşi maya-yaş maya karışımı ile yapılan yöresel bir ekmektir (Görsel 8.12). Bölgede uzun yıllardır üretilmekte olan ürün, yalnızca taş fırınlarda pişirilir. Kalecik Ekmeği yapımında kullanılacak mayalı hamur; elenmiş un, ekşi maya, yaş maya, tuz ve su karışımı ile elde edilir. Ekmeğin kendine has yumuşaklıkta olması için hamurun kulak memesinden daha yumuşak bir kıvamda, hafif cıvık olacak şekilde hazırlanması gerekir. Hazırlanan hamurdan ayrılan bir parça, bir sonraki günün ekşi mayası olarak kullanılır. Kalecik Ekmeği, yapımında kullanılan ekşi maya sayesinde kendine özgü tat ve yapıyı kazanır. Üretim tekniğine uygun hazırlanan hamur, ustanın el becerisiyle yuvarlak bir şekil alacak şekilde elle tapışlanarak (hamura hafif şekilde vurarak) pişirilmeye hazır hâle getirilir. Kalecik Ekmeği odun ateşinde, taş fırında pişirilir.



Görsel 8.12: Kalecik Ekmeği logosu

Kastamonu Simidi

Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasının karışımdan yapılan hamurun 20-25 dakika dinlendirilmesi, fitil hâline getirilmesi, bağlama yapılması, içerisinde kaynar durumda elma pekmezli veya üzüm pekmezli su bulunan kazanda muamele edilmesi ve odun fırınında pişirilmesi ile elde edilen yöresel bir üründür (Görsel 8.13). Kastamonu Simidi, susam içermemesi nedeniyle "kazan simidi", "sade simit", "susamsız simit" ve "kel simit" olarak da bilinmektedir. Ürünün ayırt edici özellikleri; simit hamurunun dayanma gücü yani sertliği, fitil hâlindeki hamurun bağlanma yöntemi (Görsel 8.14- 2 ve 3 numara), ürünün susamsız olması, yüzeyinin parlak, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olmasıdır (Görsel 8.14).



Görsel 8.13: Kastamonu Simidi



Görsel 8.14: Kastamonu Simidi yapım aşamaları



Görsel 8.15: Kızılcahamam Bazlaması

Kızılcahamam Bazlaması

Kızılcahamam Bazlaması'nın en önemli özelliği esnek ve yumuşak dokusunu uzun süre korumasıdır. Kızılcahamam Bazlaması üretim tarihinden itibaren 7 gün içerisinde tüketilmelidir. Bazlamanın boyutu Kızılcahamam yöresine özgüdür. Kızılcahamam Bazlaması'nın çapı 25-28 cm, kalınlığı ise 3-4 cm arasındadır (Görsel 8.15). Pişmiş bazlamanın net ağırlığı ise 380-430 g arasındadır. Geleneksel olarak Kızılcahamam suyu kullanılarak yapılan Kızılcahamam Bazlaması katkı maddesi içermez.



Görsel 8.16: Sorgun Yağlısı

Sorgun Yağlısı

Sorgun Yağlısı; un, su, hazır ekmek mayası, ekşi maya, tuz, bitkisel margarin / tereyağı ve yumurta kullanılarak yapılan, en az 7 kattan oluşan ve yağlı kâğıdın üzerinde taş tabanlı fırınlarda odun ateşiyle pişirilen ekmektir (Görsel 8.16). 25 cm çapında daire şeklinde ya da 21 cm yükseklik ve 30 cm genişlikte elips şeklinde üretilir. Ürünün üzerine isteğe bağlı olarak susam ve çörek otu serpilebilir. Sorgun Yağlısı'nın üretiminde hazır mayanın yanı sıra belli bir miktarda ekşi mayanın da kullanılması ürüne kendine has bir tat verir.



Görsel 8.17: Sürmene Pidesi

Sürmene Pidesi

Sürmene Pidesi 1940'lı yıllardan beri Sürmene ilçesinde yapılan bir pidedir. Ürün, elle dairesel açılan hamura yöreye özgü tatlardan köy peyniri (tuzlu peynir) ve tereyağı eklenerek hazırlanır (Görsel 8.17). Sürmene ilçesinde sadece yörenin mera ve yaylaklarından veya buralarda biçilen otların kurutulmasıyla elde edilen yemlerle beslenen hayvanların sütlerinden hazırlanan peynir ve tereyağı kullanılması ürünün en önemli özelliklerindendir. Taş fırında pişirilen Sürmene Pidesi'nde kullanılan ve yörede tuzlu peynir veya köy peyniri olarak bilinen peynir; hafif sarı-kırmızı renkte, olgunlaşmış peynirin süt kokusuna sahip küçük ve büyük parçalar hâlinde olan bir peynirdir. Bu peynir, kolot ve civil peynirinin karışımından oluşur. **Kolot peyniri** yapılırken Sürmene ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütü yağsız şekilde alınır ve ekşitilir, hafif ateşte elastik hâle gelene kadar karıştırılır. Elde edilen teleme tülbentle süzülür. Süzülen peynire oklava ile tekerlek biçimi verilir. **Civil peyniri** ise Sürmene ilçesinde yetiştirilen inek sütünün kestirilmesiyle oluşan küçük parçacıklı peynirdir. Sürmene Pidesi, içeriğinde bulunan yoğun yağ tadı sebebiyle genellikle ekmekle tüketilir.

Terme Pidesi

Terme Pidesi'ni diğer bölgelerde üretilen pidelerden ayıran özellikleri; pidenin açık olarak pişirilmesi, içinin bolca katılması, kullanılan malzemelerin tamamen doğal olmasıdır. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Bu fark, Terme Pidesi ve farklı bölgeden gelen herhangi bir pide lezzet olarak karşılaştırıldığında daha iyi anlaşılır. Pide genellikle bütün olarak servis yapılır (Görsel 8.18).



Görsel 8.18: Terme Pidesi

Vakfıkebir Ekmeği

Vakfıkebir Ekmeği, yöresine ait olup ülkemizde ekşi hamur yöntemiyle üretilen ve ülke genelinde yaygın olarak tüketilen bir ekmek çeşididir (Görsel 8.19). Bu ekmeğin ekşi hamur metoduyla yapılmasının yanı sıra diğer tipik özellikleri; kalın ve sert kabuklu, iri gözenekli, işlem süresinin uzun ve toleransının yüksek olması, daha aromatik, daha kaliteli, yüksek hacim ve gramajda olması, geç bayatlaması ve pişirme sıcaklığının düşük olmasıdır.



Görsel 8.19: Vakfıkebir Ekmeği

Vakfıkebir Ekmeği'ni diğer ekmeklerden ayıran en önemli özellik, içeriğinde kullanılan ekşi mayadır. Bu ekşi maya, hamurdan elde edildiği için katı ekşi maya olarak adlandırılır. Hamur ekşitilerek elde edilen maya, ekmeğin tadını ve yapısını özgün kılmaktadır. Odun ateşinde piştiği ve ekşi maya kullanılarak yapıldığı için bu ekmeğin kendine has bir lezzeti vardır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarır, geç bayatlar.

Yozgat Parmak Çöreği

Yozgat Parmak Çöreği; un, tuz, su, maya ve ekşi maya kullanılarak üretilen, taş fırında odun ateşiyle pişirilen ve katkı maddesi içermeyen bir çörektir (Görsel 8.20). Çöreğin üretiminde kullanılan ekşi maya, bir gün önceki parmak çörek üretimi için hazırlanan hamurdan elde edilir. Ekşi maya Yozgat Parmak Çöreği'ne kendine özgü tadı kazandırır ve pişme sırasında kalın kabuk oluşturarak parmak çöreğin çıtır olmasını sağlar. Yozgat Parmak Çöreği'nin üretimi ustalık becerisi gerektirir.



Görsel 8.20: Yozgat Parmak Çöreği

BİLGİ KUTUSU

Yayla kültürü gereği hayvancılıkla uğraşan ve ilkbaharda yaylaya çıkan aileler 2-3 gün süren yayla yolculuğu yapmaktaydılar. Bunun doğal sonucu olarak 2-3 gün boyunca bayatlamayan ekmeğe duyulan ihtiyaç taş fırın ekmeğinin icadına yol açmıştır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Yaşadığınız bölgede bulunan coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini ve bu ürünlerin ayırt edici özelliklerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

8.2. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ HAMUR ÜRÜNLERİNİN SERVİSİNİ YAPMA

Türk Mutfağının geleneksel yiyecekleri olan hamur ürünleri, üretilen bölge ve yörelere özgü servis şekilleriyle sofralarda yerini alır. Mantı, börek, simit, ekmek, kete, bazlama, pide gibi coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini diğer ürünlerden ayıran ve tescil almalarını sağlayan önemli etkenlerden birisi de ürünlerin kendilerine özgü sunum şekilleridir. Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerinin servise hazır hâle getirilmesi ve sunumu üretim metodunda bir bütün olarak değerlendirilmelidir. Örneğin Bafra Nokulu, Kızılırmak Deltası'nda biten bazı yöresel otların örülmesiyle yapılan "Bafra Zembili" adı verilen yöresel sepet içerisine dizilerek servis yapılmaktadır. Günümüze kuşaklar boyunca aktarılarak ulaşan Urfa Külünçesi ise içerisinde kullanılan malzemelerin oluşturduğu farklılık ile birlikte tahta kalıplar ile süslenerek görselliği ve sunumu ön plana çıkaran, yörede yapılan bakır kaplar içerisinde servis yapılan özel bir üründür.

Coğrafi işaret tescilli birçok hamur ürünü; aynı zamanda yörede yetiştirilen ve elde edilen yoğurt, tereyağı, peynir, turşu, baharat gibi yöresel ürünlerle birlikte servis yapılmaktadır. Örneğin Milas Tepsi Böreği yörede elde edilen sütlerden yapılan süzme yoğurt ile; Bayburt Ketesi, Şavşat Ketesi, Kızılcahamam Bazlaması, Daday Etli Ekmeği, Bafra Pidesi yörede elde edilen tereyağı ile; İzmir Boyozu haşlanmış yumurta ile birlikte servis yapılmaktadır.

Tescilli hamur ürünlerinin yanında ayrıca geleneksel yöntemlerle hazırlanan bazı içecekler de servis edilmektedir. Ayran, boza, şalgam suyu, şıra, şerbet ve şurup gibi bazı yöresel içecekler de TPE tarafından coğrafi işaret tescili almıştır.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Coğrafi İşaret tescili alan alkolsüz içecekleri araştırıp edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

112. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MİLAS TEPSİ BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MUĞLA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 2 adet yumurta
- Un
- Tuz
- Su

İç Malzemesi
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- ½ demet ıspanak
- ½ demet pazı
- ½ demet pancar yaprağı
- ½ demet taze soğanın yaprakları
- ½ demet pırasa yaprağı
- ½ demet marul yaprağı
- ½ demet kişkincik, kapçık, dalgan, kuş yüreği, köremen, labada, kerdime (tere) otları
- Milas çökeleği

Böreğin Üzerine Sürmek İçin
- 1 adet yumurta
- Milas zeytinyağı



Görsel 8.21: Milas Tepsi Böreği

ÜRETİM METODU

1. Sebzeleri bol su ile yıkayıp temizleyiniz ve süzgeçten geçirerek sebzelerin sularını süzünüz.
2. Yıkadığınız sebzeleri 0,5 cm büyüklüğünde doğrayınız.
3. Doğradığınız sebzelerle birlikte çökelek peynirini iyice karıştırınız.
4. Yumurtaları bir kabın içerisinde kontrollü şekilde kırınız.
5. Yumurtaların üzerine sırasıyla un, tuz ve ılık suyu ekleyip karışımı kıvama göre yoğurunuz.
6. Yoğrulan hamuru en az 30 dakika dinlendiriniz.
7. Dinlendirdiğiniz hamuru bezelere ayırarak pişirilecek tepsi büyüklüğünde açınız.
8. Tepsinin tabanına 3 adet yufka seriniz.
9. Yufkanın üzerine önce zeytinyağını sürünüz, daha sonra iç harcı eşit miktarda serpiniz.
10. Bir kat daha yufka sererek harç koyunuz ve yufkalar bitene kadar bu şekilde devam ediniz.
11. Yumurta ve zeytinyağından oluşan karışımı hazırlayıp son yufkanın üzerine sürünüz.
12. Böreği baklava dilimi ya da kare şeklinde kesiniz.
13. Böreği odun fırını ya da elektrikli fırında kontrollü şekilde pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Milas Tepsi Böreği'ni süzme yoğurt ile servis yapınız.

NOT: Milas Tepsi Böreği; hazırlanışında kullanılan, Milas yöresinde bahçelerde doğal olarak yetiştirilen otlar, Milas yöresine ait çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş, serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı sebebiyle ayırt edicilik kazanmıştır ve bu yönüyle Milas ilçesi ile sıkı bir bağa sahiptir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

113. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA (ŞANLIURFA) LAHMACUNU (KIYMALI EKMEĞİ)
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

30 adet Urfa Lahmacunu İçin

- 1 kg yağlı kıyma
- 6 tane iri soğan
- 50 g domates salçası
- 80 g Şanlıurfa Biberi (isot)
- 9 g tuz
- 500 g taze kırmızıbiber
- 115 cc su
- 2 adet ufalanmış ceviz içi



Görsel 8.22: Urfa (Şanlıurfa Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)

ÜRETİM METODU

1. Zırhla veya makinede ince kıyılan kuru soğan ve taze kırmızıbibere isot, tuz ve domates salçası ekleyiniz (Domates salçası için Frenk suyu denilen ev salçası veya konserve salça kullanılabilir.). Karışıma, zırhla çekilen kıyma, su ve tercihe göre ceviz ekleyip iyice karıştırınız.
2. Hazırladığınız iç harcı mayasız hamur üzerine eşit miktarda seriniz.
3. Lahmacunu odun ateşinde kontrollü şekilde pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Urfa Lahmacunu'nu mevsimine göre limon, maydanoz, turp, nane, közlenmiş patlıcan (yöredeki adıyla "ölü balcan") ve ayran ile servis yapınız.

NOT: Urfa Lahmacunu; yapımının uzun zaman alması, zahmetli olması, ustalık gerektirmesi ve lezzetiyle Türkiye genelinde tanınmış olup ürünün yapımında kullanılan etin Urfa'da yetişen İvesi ırkı koyunun eti ve kullanılan biberin ise Şanlıurfa Biberi (isot) olması ayırt edici özelliklerindendir. Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu'nda (Kıymalı Ekmeği) kullanılan kıymanın toplam ürün miktarı içerisindeki oranı %35'ten az olamaz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

BİLGİ KUTUSU

Yaklaşık 5000 yıllık bir geçmişe sahip olan ve Arapça'da "lahm ü macin" yani et ve yoğrulmuş hamur anlamına gelen lahmacun; Evliya Çelebi'nin cömertlik, misafirperverlik ve dostane insanlarıyla andığı, yedi peygambere ev sahipliği yapan Şanlıurfa'da taziye evinde kebap ve kadayıfla birlikte, gelenlere ikram edilen yemeklerden birisidir. Geçmişte lahmacunun içi evde evin kadınları tarafından hazırlanır ve Urfalılar evinin dışında lahmacun yemezdi. Lahmacunun içerisine koyulan malzemelerden Şanlıurfa Biberi (isot), Frenk suyu yani domates salçası damlarda kurutulur, her evin eşrafınca üretilirdir. Günümüzde Urfa Lahmacunu ev dışında da yapılan, lokantalarda tüketilen geleneksel bir yemektir.

114. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ANTALYA SERPME BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ANTALYA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 10 kg un (baklavalık veya böreklik un)
- 250-300 g tuz
- 5-6 l su
- 500 g tereyağı veya 1 l ayçiçeği yağı

Kıymalı İç Malzeme İçin
- 500 g dana kıyma
- 2 adet kuru soğan
- ½ demet maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Peynirli İç Malzeme İçin
- 500 g tuzsuz lor peyniri
- ½ çay bardağı süt



Görsel 8.23: Antalya Serpme Böreği

ÜRETİM METODU

1. Un, tuz ve su karışımını kulak memesi kıvamına gelene kadar 7-10 dakikalık aralarla dinlendirerek 2-3 defa yoğurunuz. Hamuru silindir hâline getirip terazide tartarak 120 g'lık bezeler yapınız.
2. Bezeleri yağlanmış tepsilere dizip, bezelerin üzerini ayçiçeği yağı ile yağlayıp streç film ile kapatınız. Hamurları buzdolabında bir gün bekletiniz.
3. Dinlenen bezeleri tuzlu tereyağı veya ayçiçeği yağı karışımı ile yağlayınız.
4. Yağladığınız bezeleri mermer tezgâhın üzerinde, bir tabak çapında (12-25 cm) daire şeklini alıncaya kadar merdane ile büyütünüz. Hamurun ortasının kenarlarına göre biraz daha kalın olması gerekir.
5. Hamuru oklava veya merdane kullanmadan 6-7 defa havada savurarak kâğıt inceliğinde açınız.
6. İç malzemenin hazırlanışı: Antalya Serpme Böreği esas olarak kıymalı ve peynirli olmak üzere iki şekilde üretilir.
7. Kıymalı iç malzeme için soğan ve kıyma ayrı ayrı tavalarda kavrulup sonradan ikisi birleştirilir ve 5 dakika daha birlikte kavrulur. Kıymanın üzerine karabiber, maydanoz ve tuz eklenir.
8. Peynirli iç malzemesi için tuzsuz lor peyniri süt ile inceltilerek peynirin yoğunluğu azaltılır. Diğer malzemeler ise tek başına ya da soğanla kavrularak hazırlanabilir.

9. İnce bir şekilde açtığınız hamuru, kenarlarını çekerek tezgâh üzerine yerleştiriniz. Açtığınız hamuru önce alt tarafından ortaya doğru, sonra iki yan tarafından ortaya doğru katlayarak hamurun içine iç harcı koyunuz.
10. Her biri 120-130 g olan ve 50-60 cm çapında açılan hamurların içine 60-80 g kıymalı harç, 100-120 g peynirli harç ya da tercih edilen diğer harçlardan göz kararı koyunuz.
11. Önce üst taraftan daha sonra alt taraftan karşılıklı kenarları katlayarak hamuru dikdörtgen olacak şekilde kapatınız.
12. Hazırladığınız börekleri, sacdan yapılan yağlanmış tepsiye dizerek 200-220 °C'de ısıtılmış fırında, altı ve üstü kızarana kadar en fazla 10 dakika pişiriniz. Pişen serpme böreği dilimleyerek sunuma hazır hâle getiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: İsteğe göre peynirli hazırlanan böreğin üzerine pudra şekeri serperek servis yapınız.

NOT: Antalya Serpme Böreği Antalya ile özdeşleşmiş, yörede düğünlerde, mevlit ve cenazelerde sunulan özel bir börektir. Eskiden fıtır börek olarak adlandırılan bu böreğin çıkış noktasının ramazan ayalarında fitre çıkarıp dağıtma geleneği olduğu ve bölge kültüründe sadaka niyetiyle ikram olarak sunulan bir yiyecek olduğu bilinir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

BİLGİ KUTUSU

Akdeniz mutfak kültürünü incelemek için bölgeyi doğu ve batı olarak ikiye bölmek gerekir. Bölgenin batısında bulunan Isparta ve Burdur gibi illerdeki mutfaklarda baharatların kullanılmadığı sade yemeklerin çokluğu dikkat çeker. Bu yönüyle bu yöreler orta Anadolu'nun beslenme düzeni ile uyumlu bir mutfak kültürü sergiler. Bu yörelerde makarna, börek gibi hamur işi lezzetleri ile tarhana gibi geleneksel lezzetler yoğun olarak tüketilir. Antalya dolaylarında ise Girit mutfak kültürünün etkileri görülür.

Piyaz, çeşitli mezeler, tarator gibi yiyecekler Girit mutfağından bölge mutfağına geçmiştir. Bölgenin doğusuna yaklaştıkça yemeklerdeki acı ve baharat oranı da yükselmektedir. Daha acılı, daha bol salçalı ve baharatlı yemekler buradaki mutfak kültürünün Arap ve doğu mutfağından etkilendiğinin bir göstergesidir. Bu etkinin en yoğun görüldüğü iki şehir ise Kilis ve Hatay'dır.

115. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ERZURUM SU BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ERZURUM İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin

- 12 adet yumurta
- 45 g tuz
- 5 g limon suyu
- 900 g özel amaçlı (böreklik) buğday unu

Peynirli Harç İçin

- Erzurum Civil Peyniri
- Maydanoz



Görsel 8.24: Erzurum Su Böreği logosu

ÜRETİM METODU

1. Geniş bir kaba 12 adet yumurtayı kontrollü şekilde kırınız.Yumurtaların üzerine tuz, limon suyu ve özel amaçlı (böreklik) buğday ununu yavaş yavaş ilave ederek hamuru hazırlayınız.
2. Hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar en az 40 dakika yoğurunuz. Hamuru 12 parçaya ayırarak kesiniz.
3. Kesilen hamurların iki parçası tepsinin altına ve üstüne serilecek yufkayı oluşturacağı için bunları diğer parçalardan daha büyük kesiniz.
4. Kestiğiniz hamurları 30 dakika kadar dinlendirdikten sonra merdane yardımıyla büyütünüz. Hamurları un kullanarak ve oklava yardımıyla 2-3 mm kalınlığına gelene kadar incelterek açınız.
5. Yuvarlak börek tepsisinin içini tereyağıyla yağladıktan sonra açılan yufkalardan ilkini haşlamadan ve tepsinin kenarlarından taşacak şekilde tepsiye seriniz, yufkanın üzerine tereyağı gezdiriniz.
6. Diğer on yufkayı sırası ile tuzlu kaynar suda haşlayınız.
7. Haşlanan yufkaları kaynar sudan çıkarınca içinde soğuk su bulunan tencereye atarak şoklayınız sonra hızlıca soğuk sudan çıkarıp elle sıkarak temiz bir bezin üzerine seriniz ve yufkaların suyunu iyice alınız.
8. Suyu alınan beş adet haşlanmış yufkayı aralarına tereyağı sürerek ve büzerek pileli şekilde tepsiye seriniz.

9. Biri haşlanmamış diğer beşi haşlanmış toplam altı adet yufkadan sonra Erzurum Civil Peyniri ve maydanozdan oluşan iç malzemeyi koyup malzemelerin üzerine tereyağı gezdiriniz.

10. Kalan beş haşlanmış yufkayı, aralarına tereyağı serperek aynı şekilde tepsiye seriniz.

11. Büyük açılan ve haşlanmadan bekleyen son yufkayı tepsinin üzerine kapatınız. Yufkaların yanlarını bastırarak kapatıp üzerini tereyağı ile yağlayınız.

12. Böreği, ocak üzerinde kısık ateşte yaklaşık 25 dakika boyunca çevirerek eşit şekilde kızartınız.

13. Böreğin ilk yüzü yaklaşık 15 dakika kızardıktan sonra böreği tepsi içerisinde ters çeviriniz ve yaklaşık 10 dakika boyunca ocak üzerinde çevirerek pişiriniz

SERVİS ŞEKLİ: Böreği sıcak ya da soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Erzurum Su Böreği'nin yapımında 116 tescil numarası ile coğrafi işaret tescili almış Erzurum Civil Peyniri kullanılır. Erzurum Civil Peyniri'nin kullanılması sayesinde Erzurum Su Böreği, kendine özgü tat ve yapıyı kazanır ve Erzurum Civil Peyniri'nin yağsız bir peynir olması sebebiyle böreğin tekrar ısıtılması gerektiğinde ransit (acı) tat oluşmaz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

BİLGİ KUTUSU

Erzurum ili; konumu itibariyle Erzincan, Bayburt ve Gümüşhane gibi civar iller ile İran, Rusya ve Kafkaslar gibi farklı medeniyetlerin mutfak kültüründen etkilenerek zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Bu mutfak kültürünün oluşmasında doğal koşullar ve iklim gibi faktörlerin etkisi göz ardı edilemeyecek kadar fazladır. İkliminin sert olması ve kışın kar örtüsünün uzun bir süre yerden kalkmaması gibi hususların Erzurum mutfak kültüründe insanların çabuk bozulmayan ve uzun süre dayanabilen et, bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar, yazdan hazırlanan kurutulmuş sebze ve meyvelere yönelmelerine sebep olmuştur.

116. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	RİZE SİMİDİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	RİZE İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 50 kg buğday unu
- 20 g yaş maya
- 900 g tuz
- Üzüm pekmezi (İsabella kokulu üzüm)
- Su



Görsel 8.25: Rize Simidi

ÜRETİM METODU

1. Un, maya, tuz ve suyu karıştırarak yoğurunuz.
2. Hamuru yoğurduktan sonra 1-2 saat dinlendiriniz.
3. Dinlenen hamuru yuvarlayarak 65 g'lık parçalara bölünüz.
4. Parçaları fitil hâline getirip uçlarını birleştirerek simit şekline getiriniz.
5. Simit hamurlarını 10 dakika dinlendirmeye bırakınız.
6. Simitleri kaynayan suda 1-2 dakika haşlayarak 5 dakika dinlendirmeye bırakınız.
7. Haşlanmış simitleri, yarı yarıya oranda su ile karıştırılan ve soğuk olarak bekletilen üzüm pekmezine batırınız.
8. Simitlerin üzerindeki pekmez kuruduktan sonra simitleri kara fırında 7-10 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Simitleri sıcak ya da soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Rize Simidi'nin ülkemizde diğer illerde üretilen simitlere göre ayırt edici özellikleri; susamsız yapılışı, pişirilmeden önce yörede yetişen kokulu üzümden yapılan bir pekmeze batırılması, üzüm pekmezinin, ürünün her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlaması, ürünün fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ve çam ya da kestane ağacından yapılan "pasa" denilen tahtalarda dinlendirilmesidir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

117. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BAYBURT KETESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BAYBURT İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 l süt
- Yaklaşık 500 g eritilmiş tereyağı
- Yaklaşık 1 yemek kaşığı kuru maya veya 1 kibrit kutusu kadar yaş maya (tercihe göre)
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2-2,5 kg buğday unu

İç Malzemesi İçin

- Yaklaşık 500 g tereyağı
- 1 kg buğday unu

Üzeri İçin

- 8-10 adet yumurta sarısı



Görsel 8.26: Bayburt Ketesi

ÜRETİM METODU

1. Mayayı yarım su bardağı ılık suda eritiniz.
2. Mayanın üzerine süt, yaklaşık 500 g eritilmiş tereyağı ve tuzu ilave ederek malzemeleri karıştırınız.
3. Malzemelere buğday ununu da yavaş yavaş ilave ederek orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.
4. Hamurun üzerini kapatarak 30-40 dakika mayalanmaya bırakınız.
5. İç malzemesi için tereyağını eritiniz, erimiş yağa buğday ununu ekleyiniz. Unun rengi pembeleşinceye kadar kavurup iç malzemesini soğumaya bırakınız.
6. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp bu bezeleri 5 dakika dinlendiriniz
7. Dinlenen hamurları oklava yardımıyla açıp hamurların üzerine iç harcından koyarak rulo şeklinde sarınız. Sardığınız hamurları kendi etrafında büktükten sonra elle hafifçe bastırarak düzleyip tepsiye alınız, 15-20 dakika dinlendiriniz.
8. Hamuru dinlendirdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Keteyi tercihe göre tereyağı ile birlikte sıcak servis yapınız.

NOT: Bayburt Ketesi yörenin doğal ve beşerî kaynaklarının etkisi ve nesiller boyunca aktarılan bilgi ile günümüze ulaşan yöresel bir hamur işi ürünüdür. Bayburt Ketesi'nde süt, tereyağı, maya, tuz, buğday unu ve yumurta sarısı bulunur. Ayrıca ketenin iç harcı un ve tereyağından oluşur. Rulo şeklinde pişirilen Bayburt Ketesi servise hazır hâle getirilir. Bayburt Ketesi uzun yıllardır yörede üretilen ve yöre ile özdeşleşmiş kültürel değerdir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

118. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MARDİN KİLİÇESİ / MARDİN KİLİÇE ÇÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	MARDİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 kg buğday unu
- 250 g tereyağı veya margarin
- 250 g beyaz toz şeker
- 250 ml süt
- 250 ml ayçiçeği yağı veya zeytinyağı
- 30 g kabartma tozu
- Baharat çeşitleri (beşer g): Çörek otu, öğütülmüş mahlep, cevizi-besbase, rezene, tarçın, zencefil, karanfil
- Yumurta ve soyulmuş badem içi (üzeri için)

NOT: Tercihen su ve yumurta da hamur yapımında kullanılır.



Görsel 8.27: Mardin Kiliçesi

ÜRETİM METODU

1. Tereyağı veya margarini eritiniz.
2. Buğday unu, eritilmiş tereyağı veya margarin, beyaz toz şeker, süt, ayçiçeği yağı veya zeytinyağı, kabartma tozu ve tüm baharatları karıştırıp yoğurarak homojen bir hamur elde ediniz (Tercihen bu aşamada hamur için su ve yumurta da kullanılır.).
3. Hazırladığınız hamuru küçük toplar hâlinde ayırınız.
4. Top şeklindeki hamuru tezgâh üstünde veya el ustalığıyla serçe parmak kalınlığında silindirik fitil hâline getiriniz. Hamurun iki ucunu birleştirerek halka şekli yapınız.
5. Şekil verdiğiniz kiliçelerin üzerine, önceden çırpıp hazırladığınız yumurtayı fırça yardımıyla sürünüz. İsteğe bağlı olarak fitilin birleştirildiği noktaya soyulmuş badem içi yerleştirip kiliçeleri pişirmeye hazır hâle getiriniz.
6. Tepsilere dizdiğiniz kiliçeleri, sıcaklığı önceden 160-180 °C'ye ayarlanmış fırına veriniz ve fırın tipine bağlı olarak yaklaşık 15-20 dakika boyunca pişiriniz.
7. Pişen kiliçeleri fırından çıkarınız ve soğumaya bırakınız (Bu aşamada bekleme süresi yaklaşık 15 dakikadır.).

SERVİS ŞEKLİ: Kiliçeler oda sıcaklığına gelince servis yapınız.

NOT: Mardin Kiliçesi mayalı ve mayasız olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanmaktadır. Yukarıda mayasız olan reçete verilmiştir. Mayalı Mardin Kiliçesi reçetesi için Coğrafi İşaret Portalı'nı (https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani) ziyaret ediniz.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

119. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ÇANKIRI YOKA (İNCE) EKMEK MUSKASI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ÇANKIRI İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Yoka İçin

- 1 kg buğday unu
- 4 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz

Ekmek Muskası İçin

- 1 adet yoka ekmek
- 3 yemek kaşığı Küpecik Peyniri
- 2 yemek kaşığı kavrulmuş ve kurutulmuş kıyma
- 1 kaşık tereyağı



Görsel 8.28: Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası

ÜRETİM METODU

1. Un, su ve tuzu yoğurarak orta yumuşaklıkta hamur elde ediniz.
2. Hamurlardan küçük bezeler yapıp her bezeyi çok ince olacak şekilde açınız.
3. Açtığınız yufkaları sac üzerinde çevirerek alt-üst pişiriniz.
4. Yoka ekmeği masa üzerine açıp ekmeğin dörtte birine denk gelecek şekilde üzerine Küpecik Peyniri ve kavrulmuş-kurutulmuş kıyma yerleştiriniz.
5. Yoka ekmeği katlayarak üçgen, yöresel adı ile muska biçimine getiriniz (Ekmeği ocakta çevirirken içindeki malzemenin dökülmemesi için katlama tekniği önemlidir.).
6. Muskayı normal ateşte tavaya koyup az tereyağı ile muskanın tüm yüzeylerini yağlayınız.
7. Muskayı, üstü yanmayacak şekilde kızarana kadar pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Muskayı sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası özellikle kış, ilkbahar ve sonbahar aylarında genellikle sabah kahvaltılarında hazırlanan bir yiyecektir. Yoka ekmek, evlerde yaslıağaç denilen ahşap tabla üzerinde 70-80 cm çapında açılır ve kuru ağaç dalları ile yakılan sac üzerinde hafifçe pişirilerek hazırlanır. Yoka ekmek içine Çankırı'da üretilen Küpecik Peyniri ile iri göz kıyma makinesinde çekilmiş, kavrulmuş ve kurutulmuş kıyma koyulur, tercihe göre peynir ve kıyma ayrı ayrı ya da karışık koyulabilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

120. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ÇARŞAMBA PİDESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SAMSUN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 10 kg un
- Su (aldığı kadar, kışın ılık su, yazın soğuk su)
- Kışın 30 g, yazın 20 g maya (ev tipi ekşi maya ya da yaş maya)
- 200 g tuz
- 100 g şeker

Bir Adet Pidenin İç Malzemesi İçin
- 120-125 g kıyma
- 190-200 g kuru soğan
- 4-5 g karabiber
- 3 g tuz



Görsel 8.29: Çarşamba Pidesi

ÜRETİM METODU

1. Unu bir tepsiye alınız, una tuz ve şekeri de ilave edip karıştırınız. Unun ortasını açınız, mayayı kabın ortasına koyup yavaş yavaş su ekleyerek mayanın erimesini sağlayınız.
2. Suda eriyen mayanın içine unu yavaş yavaş ekleyerek yoğurunuz (Yoğurma işlemi ne kadar iyi yapılırsa pidenin lezzeti o kadar güzel olacaktır.).
3. Oldukça yumuşak ve sulu bir hamur elde ediniz. Yoğrulan hamurun üzerini örtüp 30 dakika dinlenmeye bırakınız. Dinlendirilen hamuru 145 g'lık bezelere ayrınız. Bezeleri payelere alıp payelerin üzerini örterek ikinci kez 20-30 dakika kadar dinlenmeye bırakınız.
4. Bir karıştırma kabına kıyma ve ince ince doğranıp acı suyu çıkarılmış soğanı alıp hepsini iyice karıştırınız (Malzeme kapalı pidede dahi çiğden kullanılmaktadır.).
5. Dinlenen bezeleri 65-70 cm uzunluğunda, 10-12 cm genişliğinde, uçlara doğru incelecek şekilde suyla açınız. Açılan hamurun ortasına çiğ iç malzemeyi yerleştiriniz. Hamuru, yanlardan başlayarak ortada birleşecek şekilde malzemelerin üzerine kapatınız. Pideleri Meşe odunuyla ısıtılmış taş fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. Üzeri kızaran pideleri fırından çıkarıp pidelerin üzerine tereyağı sürünüz.

SERVİS ŞEKLİ: Pideleri, baklava dilimi şeklinde (verev şekilde) ince ince dilimleyerek tahta servis tabağında servis yapınız.

NOT: Karadeniz hattı boyunca üretilen pideler incelendiğinde yerel özellikleri, pişirme kıvamları, damak zevkleri açısından Samsun ilinde yapılan pidelerin karakteri göze çarpmaktadır. Samsun'un Bafra, Terme ve Çarşamba ilçelerinde kendi adlarıyla anılan pideler bulunmaktadır. Bafra Pidesi gevrek, Çarşamba Pidesi yumuşak ve yayıktır, Terme Pidesinde ise soğanlar belirgindir. Çarşamba Pidesi'nin yapımında unundan kıymasına, soğanın doğranış şekline ve hatta mayasına varıncaya kadar diğer pidelerden farklı yöntemler uygulanmaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

121. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	ŞAVŞAT KETESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ARTVİN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 kg buğday unu
- 10 g kuru maya
- 500 ml su
- 12 g tuz
- 150 g Şavşat ilçesinde üretilen tereyağı



Görsel 8.30: Şavşat Ketesi

ÜRETİM METODU

1. Tereyağı haricinde tüm malzemeleri karıştırıp orta sertlikte bir hamur yoğurunuz.
2. Hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapıp bezelerin üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendiriniz.
3. Bezeleri oklavayla çok ince olmayacak şekilde açarak yufkalar elde ediniz.
4. Yufkaları bir örtüye serip yaklaşık 10 dakika üstü örtülü şekilde dinlendiriniz.
5. Tereyağını bakır tavada köpük köpük olana kadar eritip yufkaların üzerini yağlayınız.
6. Kenarlarından elle çekerek incelttiğiniz yufkaları, çapı 80-100 cm olacak şekilde açıp yağlayınız.
7. Yufkaları 8-12 cm eninde, şeritler hâlinde kesiniz.
8. Şeritleri, bir şerit sağa, bir şerit sola gelecek şekilde katlayınız.
9. Katladığınız ilk şerit ile ikinci şeridi sağa-sola katlayarak iki şeritten tek kete elde ediniz.
10. Katlanmış yağlı şeritlerden oluşan, kete yapımına hazır hamurları, yağın donması için 10 dakika kadar bekletiniz.
11. Bekletme işlemi tamamlanan her hamur parçasını oklava ile yaklaşık 15 cm çapında açınız.
12. Açtığınız hamurları bekletmeden üzerini yağlayıp önceden ısıtılmış kuzine sobaya yerleştirerek, odun ateşinde 200-250 °C'de sık sık çevirerek altı ve üstü kızarıncaya kadar pişiriniz (1 adet Şavşat Ketesi 150 ila 200 g ağırlığındadır.).

SERVİS ŞEKLİ: Keteleri tercihe göre tereyağı sürerek servis yapınız.

NOT: Şavşat Ketesi'nin üretimi ustalık becerisi gerektirir ve geçmişi eskiye dayanır ayrıca üretiminde coğrafi sınır içerisinde üretilen tereyağı kullanılır. Bu sebeple Şavşat Ketesi'nin Şavşat ilçesi ile ün bağı bulunur, üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



122. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	İZMİT SİMİDİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KOCAELİ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 kg un
- 450 ml su
- 18 g tuz
- 8 g yaş maya
- %60 üzüm pekmezi ve %40 sudan oluşan karışım
- Bir miktar susam



Görsel 8.31: İzmit Simidi

ÜRETİM METODU

1. Un, su, maya ve tuzu karıştırarak 30-35 dakika boyunca homojen bir yapı kazanıncaya kadar hamuru yogurunuz.
2. Hamuru 120 g'lık parçalara ayırarak burgu şekli vermek üzere ikiye bölünüz.
3. Her bir parçayı 30 cm uzunluğa ulaşıncaya kadar uzatınız, uzattığınız parçaları birbirine dolayarak burgu şekli veriniz.
4. Parçaların uçlarını birleştirerek halka biçimine getiriniz.
5. Simit halkalarını önce pekmezli su karışımına sonra susam içerisine batırınız.
6. Simitleri tepsilere dizip 20 dakika oda sıcaklığında bekleterek simitlerin mayalanmasını sağlayınız.
7. Simitleri 275 °C'lik taş fırında kahverengimsi renk alıncaya kadar 7-8 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Simitleri sıcak servis yapınız.

NOT: İzmit Simidi'ni diğer simitlerden ayıran en önemli özelliği burgulu olmasıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

123. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	URFA KÜLÜNÇESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ŞANLIURFA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 2 kg un
- 800 ml su
- 200 ml zeytinyağı
- 250 g sadeyağ
- 200 g ekşi hamur
- 10 g çörek otu
- 50 g susam
- 2 adet yumurta
- 20 g külünce dermeni (mahlep, çemen, tarçın, muskat, karanfil, rezene karışımı)
- 320 g toz şeker



Görsel 8.32: Urfa Külünçesi

ÜRETİM METODU

1. Derin bir kapta un, erimiş sadeyağ, zeytinyağı, ekşi hamur, çörek otu, susam, külünce dermeni ve toz şekeri karıştırınız.
2. Karışımı, homojen bir kıvam alıncaya kadar yoğurunuz.
3. Hamuru 30 dakika dinlendiriniz.
4. Hamuru bezelere ayırıp merdane ile açarak yuvarlak şekil veriniz (Açılan hamur 20 cm genişliğinde ve 1-2 cm kalınlığında olmalıdır.).
5. Hamurun kenarlarını iki parmakla, aralıklı sıkarak (çirtikleme) şekil veriniz.
6. Hamuru bıçak ile 4 eşit parçaya bölünüz.
7. Hamuru külünce nakışı denilen özel tahta kalıplar ile şekillendiriniz.
8. Külünçelerin üzerine yumurta sürünüz ve külünçeleri 200 °C sıcaklıktaki fırında 15-20 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Külünçeleri bakır kapta servis yapınız.

NOT: Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi yöre adı bilinirlik kazanmış önemli hamur işleri arasındadır. Tatlı ve tuzlu olarak iki çeşitte yapılır. Her ikisinin üretim metodu da aynıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



124. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati

COĞRAFİ İŞARETİN ADI	İZMİR BOYOZU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	İZMİR İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 1 kg un
- 600 ml su
- 30 g tuz
- 100 g tereyağı



Görsel 8.33: İzmir Boyozu

ÜRETİM METODU

1. Un, su ve tuzu yoğurarak hamur hâline getiriniz.
2. Hamuru 10-15 dakika oda sıcaklığında, üzerine nemli bir bez örterek dinlendiriniz.
3. Dinlendirilen hamuru bezeler hâlinde keserek yuvarlak şekil veriniz.
4. Hamurları daire şeklinde açınız.
5. Açtığınız hamurların üzerine oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağı sürünüz.
6. Yuvarlak açtığınız hamurları, yağlı hamurun üzerine yağsız hamur gelecek şekilde birleştirerek hamurların birbiriyle bütünleşmesini sağlayınız.
7. Hamurları 10-15 dakika dinlendirdikten sonra elle havada döndürerek daire biçiminde olacak şekilde açınız. Hamur ince hâle gelene kadar bu işleme devam ediniz.
8. Açtığınız hamuru mektup şeklinde katlayıp yarım silindir hâline getiriniz. Hamurun ortasına bastırarak göbek kısmını oluşturunuz.
9. Hamurları 180-200 °C'de 15-20 dakika üstü hafif karamelize renge ulaşıncaya kadar pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Boyozu, isteğe göre haşlanmış yumurta ile sıcak olarak servis yapınız.

NOT: İzmir Boyozu; gluten oranı yüksek un, su ve tuzdan oluşur. Şekli yuvarlak olan hamurun çapı 7-9 cm, kalınlığı ise 2,5-3,5 cm aralığındadır. Hamur yoğrulurken dağılma, kırılma olmamaktadır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

BİLGİ KUTUSU

Boyoz, İspanya'dan İzmir'e göç eden Musevilerin getirdiği mayasız bir hamur işi olup Musevi kökenli Osmanlı halkının Osmanlı mutfağına bir katkısıdır. 500 yıllık bir geçmişi olan boyoz, İzmir'e mal olmuş bir ürün olup tarih boyunca çeşitli kültürlerin etkileşim hâlinde olduğu İzmir'de Osmanlı döneminden beri üretilen ve günümüze ulaşmış olan bir tür börektir.

125. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BEYPAZARI KURUSU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	ANKARA İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 500 g un
- 100 g margarin
- 50 g tereyağı
- 250 ml süt
- 30 g maya
- 5 g tuz
- 1,5 g tarçın



Görsel 8.34: Beypazarı Kurusu

ÜRETİM METODU

1. Un, yağ ve sütü bir kaba alıp yoğurmaya başlayınız.
2. Tarçın ve tuzu da karışıma ilave ederek yoğurmaya devam ediniz.
3. Hamur ele yapışmayacak bir kıvama geldiğinde mayayı da ilave ederek yoğurmaya devam ediniz.
4. Hamuru 15-30 dakika dinlendiriniz.
5. Dinlendirdiğiniz hamuru tezgâh üzerinde el ile açarak 2,5 cm'lik çapa sahip fitiller hâline getiriniz.
6. 8 cm'lik verevine kestiğiniz dilimleri pişirme tavalarına aralıklı dizerek yaklaşık 30 dakika dinlendiriniz.
7. Ürünleri 200-250 °C'lik taş fırınlarda, 30-45 dakika arasında pişiriniz.
8. Pişirdiğiniz ürünleri tepsiden boşaltarak 30 dakika soğutunuz.
9. Soğuyan ürünleri 150 °C'lik fırın ısısında 4-5 saat kurumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Ürünleri, kuruma işlemi tamamlandıktan sonra servis yapınız.

NOT: Pişme sonrasında ürün fırından çıkarılır, pişme tavalarından hızla, delikli yapıda olan soğutma tavalarına dökülür ve doğal olarak soğuması için beklemeye alınır. Bu aşamadaki bekleme süresi de yaklaşık 30 dakikadır. Ürünün soğuması sırasında fırın sıcaklığı yaklaşık 150 °C'ye düşürülür ve ürün soğuduktan sonra fırında kurutulur. Bu aşamada ürünün fırında kalma süresi 4-5 saattir. Bu sürenin sonunda ürün tamamen kuruyarak sert dokusunu kazanmış ve üretim tamamlanmış olur. Beypazarı Kurusu çay bardağına sığabilecek büyüklükte parçalar hâlinde şekillendirilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10	20	10	10	30	20	Toplam
	Ön Hazırlık	Uygun Tekniği Kullanma	Temiz ve Düzenli Çalışma	Zaman Kullanımı	Lezzet	Servis ve Sunum	
TAKDİR EDİLEN PUAN							

126. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	MARAŞ ÇÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	KAHRAMANMARAŞ İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

- 10 kg un
- 4 kg margarin
- 120-130 g tuz
- 20-30 g çörek otu
- 250 g yaş maya
- 4 l su



Görsel 8.35: Maraş Çöreği

ÜRETİM METODU

1. Su, tuz, maya ve çörek otunu yoğurma kazanında birbiri içerisinde tam karışım oluşturacak şekilde birkaç dakika karıştırınız.
2. Karışıma margarin katarak karıştırma işlemine devam ediniz.
3. Son olarak unun tamamını karışıma ilave ederek hamurda düzgün yüzey oluşuncaya kadar yoğurmaya devam ediniz (10-15 dakika).
4. Hamuru 5-10 dakikalık bir bekletme sonunda ortalama 110 g'lık bezeler hâline getiriniz (Bu hâlde iken bezeler açılıp pişirme yapılmadan 10 dakika kadar daha bekletilir.).
5. Bezeleri yiv aralığı 0,5 cm, yiv derinliği 0,5 cm olan yivli gürgen merdane ile çapı en fazla 15 cm ve yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşturacak şekilde açınız (Açım sonrası pişirme esnasında kabarma ya da kubbeleşme olmaması için merdanenin ucu ile hamurun yüzeyine birkaç yerden vurunuz.).
6. Çörekleri, önceden meşe odunu yakılarak ısıtılmış taş fırında yaklaşık 250 ^{0}C'de odun alevinde, 3-5 dakika, kendine özgü altın sarısı krem rengi elde edinceye kadar pişiriniz.
7. Pişirme sonunda fırından çıkan Maraş Çörekleri'ni tahta ızgaralar üzerinde soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Çörekleri tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Çöreğin en önemli özelliği, taş fırında pişmesi, hamur bezelerinin yivli gürgen merdane ile en fazla 15 cm çapında açılmasıdır. Hamur bezeleri müşterilerin taleplerine göre daha küçük bezeler hâlinde de açılabilir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** .../.../20...

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

127. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	AKSARAY ŞERBETLİ PİDESİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	AKSARAY İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamur İçin
- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 500 ml su
- 5 g maya
- 50 g tuz
- 50 g tereyağı

Peynirli Harcı İçin
- 150 g lor peynir
- 150 g yağlı eritme peynir (kaşar vb.)
- 300 g küflü peynir
- 30 g tuz

Şerbeti İçin
- 500 g toz şeker
- 500 ml su
- 3-5 ml limon suyu



Görsel 8.36: Aksaray Şerbetli Pidesi

ÜRETİM METODU

1. Hamur malzemelerini karıştırıp yoğurarak ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde ediniz.
2. Hamurun üzerine nemli bir bez örtünüz, hamuru mayalanması için yarım saat dinlendiriniz.
3. Mayalanan hamuru 5 parçaya bölüp 20 dakika dinlendiriniz.
4. Hamurları yaklaşık 1 metre uzunluğunda ve 10 cm genişliğinde pide şeklinde açınız.
5. Su ve toz şekeri karıştırarak kaynatınız. Kaynamaya başlayan karışımı yarım saat daha kaynatınız.
6. Karışıma limon suyu ekleyip karıştırınız. Karışımı soğumaya bırakınız.
7. Önceden pide şeklinde açtığınız hamurların içine yaklaşık 120 g üç peynirli harç koyunuz. Hamurları kenarlarından içe doğru katlayarak kapatınız (Aksaray Şerbetli Pidesi'nin üretiminde kullanılan peynirler, tercihen Aksaray'ın köylerinden temin edilir. Üç çeşit peynir ve tuz karıştırılıp preslenir ve ortaya çıkan acı suyunu atması için 24 saat buzdolabında bekletilir. Karışım sararmaya başlayınca kullanıma hazır hâle gelir.).
8. Pideleri, taş fırında meşe odunu ateşinde üzeri kızarana kadar pişirdikten sonra fırından çıkarınız.
9. Pidelerin üzerini bıçakla kesip, içine tereyağı koyup üzerine tereyağı sürünüz.
10. Yağlanan pideleri 5-6 cm uzunluğunda dilimleyerek servis tabağına koyunuz.

SERVİS ŞEKLİ: Pideleri, üzerine soğuk şerbet dökerek servis yapınız.

NOT: Geçmişi eskiye dayanan Aksaray Şerbetli Pidesi, genellikle kahvaltıda tüketilse de günün her saatinde talep görür. Aksaray Şerbetli Pidesi'nin üç peynirli harç kullanılması, piştikten sonra içinin ve üzerinin tereyağıyla yağlanıp şerbet dökülerek servis yapılması şeklinde coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu nedenlerle ustalık becerisi gerektiren Aksaray Şerbetli Pidesi'nin coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

128. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	BAFRA NOKULU
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SAMSUN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 210 g yoğurt
- 160 g sıvı yağ
- 6 g tuz
- 3 g maya
- 10 g sirke
- 30 g toz şeker
- 300 g su
- 850 g un

İç Harcı İçin
- 1 kg ceviz içi
- 250 g toz şeker
- 525 g kuru sarı üzüm

Yağlamak İçin
- 350 g sıvı yağ
- 130 g tereyağı

Üzeri İçin
- 3 adet yumurta sarısı
- 7 g toz şeker
- 10 g sıvı yağ



Görsel 8.37: Bafra Nokulu

ÜRETİM METODU

1. Hamur malzemelerini uygun kıvama gelinceye kadar yoğurup 30 dakika dinlendiriniz.
2. Hamuru 4 eşit parçaya ayırıp oklava yardımıyla ince biçimde açınız (Yufkanın inceliği Bafra Nokulu'nun lezzeti ile doğru orantılıdır.).
3. Bir kâse içerisinde iri dövülmüş ceviz, toz şeker ve kuru sarı üzümü karıştırınız.
4. Tereyağı ve sıvı yağ karışımını ince açılan yufkalara bir fırça yardımıyla sürünüz.
5. Yağ karışımını sürdüğünüz yufkaların üzerine önceden hazırladığınız ceviz, kuru sarı üzüm ve şekerden oluşan iç malzemeyi bol miktarda serpiniz.
6. Yufkaları ne sıkı ne de bol olacak şekilde rulo hâlinde sarıp yaklaşık 10 cm aralıklarla kesiniz.
7. Bir kâse içinde iyice çırparak hazırladığınız şeker, sıvı yağ ve yumurtadan oluşan karışımı, kestiğiniz ruloların üzerine bolca sürünüz.
8. Nokulu, önceden ısıtılmış 180 °C fırında kızarıncaya kadar pişiriniz, piştikten sonra soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Bafra Nokulu'nu Bafra'nın yöresel zembilinin (hasırdan yapılan sepet türü) içine sıra sıra dizerek servis yapınız.

NOT: Bafra Nokulu'nu diğer yörelerde üretilen benzer ürünlerden ayıran en önemli özelliği hamurunda kabartma tozu ve yumurta kullanılmamasıdır. Bununla birlikte Bafra Nokulu'nun diğer önemli farklılığı hamurunda sirke kullanılması sonucunda ürünün gevrek olmasıdır.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

129. UYGULAMA

SÜRE: 3 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	YAKAKENT MANTISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	SAMSUN İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 800-1000 g un
- Bir tutam tuz
- 2 adet yumurta
- Alabildiğince su

İç Harcı İçin
- 500 g siniri alınmış dana kıyma
- 2 adet orta boy soğan
- Bir tutam karabiber ve tuz

Yoğurt Sosu İçin
- Yeterince süzme yoğurt
- Yeterince tuz
- Birkaç diş sarımsak

Ceviz Sosu İçin
- Yeterince dövülmüş ceviz içi
- Yeterince tereyağı



Görsel 8.38: Yakakent Mantısı

ÜRETİM METODU

1. Hamur malzemelerini, orta sertlikte hamur elde edinceye kadar elinizle yoğurunuz.
2. Hamurdan orta büyüklükte yuvarlak bezeler hazırlayıp bezelerin üzerine bir havlu ya da bez örtünüz.
3. Bezeleri yaklaşık 15-20 dakika oda sıcaklığında dinlenmeye bırakınız.
4. Soğanı ince ince doğrayıp kıyma, karabiber ve tuz ilave ederek harcı iyice karışıncaya kadar elle yoğurunuz.
5. Hamur bezelerini dinlenme işleminden sonra 1,5-2 mm kalınlıkta ve yaklaşık 50 cm çapında açınız (Hamur açma işleminde, hamurun zemine yapışmaması için ihtiyaca uygun miktarda un serpilmesi gereklidir.).
6. Hamurları 3-4 cm'lik kare formuna benzer şekilde kesiniz.
7. Kestiğiniz hamurların içerisine fındık tanesi kadar harç yerleştiriniz. Bu şekilde hazırladığınız iç malzemeli hamurların karşılıklı iki kenarlarını birleştirip muska şeklinde katlayarak baş ve işaret parmaklarınız arasında hafifçe sıkıştırınız (Görsel 8.39).
8. Bir tencerede yaklaşık 2 litre suyu kaynatıp suya ürün miktarına bağlı olarak yaklaşık bir yemek kaşığı kaya tuzu ekledikten sonra hazırladığınız iç malzemeli katlanmış hamurları ilave ediniz. Mantı yaklaşık 2 litre su içerisinde hızlı ateşte pişirilmelidir. Pişirme esnasında üste çıkan mantıların kaşığın tersi ile kabın kenarından hafifçe ortaya doğru itilmesi gerekir. Bu sayede mantıların eşit oranda pişmesi sağlanır. Kaynama sırasında köpüğün gitmesi gerekir. Yaklaşık olarak 15-18 dakika pişirme süresi yeterlidir.



Görsel 8.39: Katlama Şekli

9. Pişen hamurları ateşten alarak mantıya 3-4 su bardağı su ilave edip kevgir ile hafifçe karıştırdıktan sonra süzünüz.

SERVİS ŞEKLİ: Yakakent Yoğurtlu Mantı sunumu için süzme yoğurt ve tuzla ezilen birkaç diş sarımsak karışımından elde edilen yoğurtlu sosu mantının üzerine döküp hafifçe karıştırarak sarımsaklı yoğurt ile mantıyı karıştırınız. Bir sos tavasında tereyağını eritip mantının üzerine dökerek sunum yapınız (Görsel 8.40).



Görsel 8.40: Yakakent Yoğurtlu Mantısı

Yakakent Cevizli Mantı sunumu için geniş bir tepsi ya da tabağı hafifçe yağlayıp, tabanına ince olarak dövülmüş ceviz serpip süzülen iç malzemeli katlanmış hamurları tepsiye sığ bir şekilde dökünüz. Önceden eritilmiş tereyağı mantıların üzerinde gezdirip en üste ince dövülmüş ceviz serperek sunum yapınız (Görsel 8.41).



Görsel 8.41: Yakakent Cevizli Mantısı

NOT: Yakakent Mantısı uzun yıllardır yörede üretilen ve restoranlarda tüketicilere sunulan, yöreye özgü meşhur bir yemektir. İç malzemeli hamurun katlama şekli ile ürünün sunum şekli kültürel birikimle kuşaklar boyu aktarılan bir yöntem olup ustalık gerektirmektedir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI:				**NUMARASI:**		**.../.../20...**	
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

130. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GAZİANTEP ŞEKERLİ PEYNİR BÖREĞİ / ANTEP ŞEKERLİ PEYNİR BÖREĞİ
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	GAZİANTEP İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Börek Hamuru İçin

- 50 kg buğday unu
- 35 l su
- 40 g tuz
- 500 g yaş ekmek mayası

Bulamaç İçin

- 500 g yaş ekmek mayası
- 150 g beyaz toz şeker
- 1 l su

Peynirli İç Harcı İçin

- 1000-1200 g peynir (tercihen Gaziantep ilinde tuz kullanılmadan üretilen yarım yağlı ya da tam yağlı peynir)
- 350-500 g beyaz toz şeker
- 3-4 adet yumurta
- 50-60 g sadeyağ ya da tereyağı
- 250-300 g Antep fıstığı içi (isteğe bağlı)



Görsel 8.42: Gaziantep / Antep Şekerli Peynir Böreği

ÜRETİM METODU

1. İç harcı için peyniri ince olarak doğrayınız veya iri şekilde rendeleyiniz.
2. Doğranmış veya rendelenmiş peynir üzerine sadeyağ ya da tereyağı ile beyaz toz şeker koyup iyice karıştırınız.
3. Hazır olan karışımın içine yumurta ekleyip pişmesi için fırına alınız (İsteğe bağlı olarak bu karışımın içerisine Antep fıstığı içi de eklenebilir.).
4. Yaş ekmek mayasını bir miktar ılık su içinde eriterek hamur teknesinde veya gıda ile temasa uygun bir kap içerisinde un, su ve tuz karışımına ekleyiniz.
5. Karışımı hamur yoğurma makinesinde veya elle yaklaşık 10 dakika kadar yoğurarak hamur hazırlayınız. Yoğrulan hamurun üzerine temiz ve nemli bir bez örterek, mevsim koşullarını dikkate alarak hamuru yaklaşık 30-40 dakika kadar bekletiniz.
6. Hazırladığınız hamurdan yaklaşık 150 g ağırlığında hamur yumakları yapınız. Bunun için yeterli büyüklükte koparılan bir parça hamuru iki elin arasında yuvarlayarak börek yapmak üzere yan yana diziniz.

7. Hamur yumağını elle genişletip incelterek yaklaşık 20 cm çapında, daire şeklinde açınız.
8. Bulamacı yaş ekmek mayası, su ve beyaz toz şekeri karıştırarak hazırlayınız (Bulamacın içindeki mayanın ortam sıcaklığında aktif hâle geçip bulamacı ekşitmemesi için bulamacın soğuk tutulması gerekir. Bu amaçla da bulamacın içine gerektiğinde buz parçaları koyulabilir.).
9. Hamurun üzerine "bulamaç" denilen akışkan karışımı sürünüz.
10. Üzerine bulamaç sürdüğünüz daire şeklindeki yassı hamura her iki elinizin parmak uçlarıyla önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, sıra hâlinde bastırarak hamur şekli veriniz.
11. Her bir parçayı, üzeri unlanmış tezgâh üzerinde el ile özenle açınız. Uzun ve elips şeklinde açtığınız hamurun ortasına, hazırlanan iç harcından ortalama 75 g koyup, hamurun kenarlarını içe kıvırarak uçlarını birleştirip böreğin iç harcının dışarı akmamasını sağlayınız.
13. Böreği, fırında 10-15 dakika pişiriniz.

SERVİS ŞEKLİ: Böreği, sıcak veya oda sıcaklığında, bütün olarak ya da dilimlenmiş şekilde servis ediniz.

NOT: Börek icin kullanilacak iç harcin malzemeleri, börek yapılmadan hemen önce karıştırılmalıdır. Aksi takdirde iç malzemede istenen kıvam sağlanamaz. Her bir börek için iç harcı miktarı ortalama 75 g'dır. Börek hamuru hazırlanmasında kullanılan bileşenler oransal olarak azaltılabilir ve artırılabilir. Her bir börek için yaklaşık 50 g hamur kullanılır.

Gaziantep Şekerli Peynir Böreği / Antep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep iline özgü üretim metodu ile peynir ve şekerin bir arada kullanıldığı, hazırlanmasında ustalık becerisinin önemli bir yer tuttuğu Gaziantep mutfağının en bilinen böreklerinden bir tanesidir. Gaziantep Şekerli Peynir Böreği / Antep Şekerli Peynir Böreği'nin üretildiği Gaziantep ili ile bilinirliliği ve ün bağı bulunur.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Gaziantep Şekerli Peynir Böreği'nin yöredeki özelliği ve tarihi geçmişini araştırıp elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

131. UYGULAMA

SÜRE: 4 Ders Saati



COĞRAFİ İŞARETİN ADI	GÖYNÜK DİK BÖREK / GÖYNÜK OKLAVA TATLISI
COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ	MAHREÇ İŞARETİ
COĞRAFİ SINIR	BOLU İLİ
TESCİL ÜRÜN GRUBU	FIRINCILIK VE PASTACILIK MAMULLERİ, HAMUR İŞLERİ, TATLILAR

MALZEMELER

Hamuru İçin
- 750 g özel amaçlı buğday unu
- 3 yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı su
- Hamuru açmak için buğday nişastası
- Havanda ince olarak dövülmüş beyaz ceviz içi
- Tereyağı

Şerbeti İçin
- Toz şeker
- Su
- Limon



Görsel 8.43: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı

ÜRETİM METODU

1. Unu bir kabın içine alınız. Unun ortasını açarak yumurta, sirke, tuz ve su ilave ediniz. Hamuru 10-15 dakika yoğurunuz.
2. Yoğurduğunuz hamuru 15 adet bezeye ayırıp yaklaşık 30 dakika dinlendiriniz.
3. Her bir bezeyi, buğday nişastası serperek oklava yardımıyla teker teker açıp temiz bir masa örtüsü üzerine seriniz (Açılan yufkaların masa örtüsü desenlerinin görülebileceği nitelikte ince olması önemlidir.).
4. Yufkaları yaklaşık 5 dakika dinlendirerek kurumaya bırakınız, bu sırada diğer yufkaları açmaya devam ediniz. 5 dakikanın sonunda kuruyan yufkanın üzerine dövülmüş ceviz içi serpip yufkayı ince oklavaya sarınız.
5. Oklavayı yavaşça çekiniz ve rulo şeklindeki yufkayı bıçak yardımıyla yaklaşık 2 cm aralıklarla, eşit parçalarda kesiniz. Parçaları tepsiye, kesilen yüzü üst tarafa gelecek şekilde dik olarak yan yana diziniz. Tepsi dolana kadar açılan her bir yufka için aynı işlemi yapınız.
6. Tepsiye sıralanan dik börek üzerine eritilmiş tereyağı gezdiriniz ve böreği, sıcaklığı yaklaşık 200 °C'ye ayarlanmış fırında 30 dakika pişiriniz.
7. Börek piştikten sonra tepsiyi fırından çıkarıp yaklaşık 15 dakika soğumaya bırakınız.
8. Su ve toz şekeri bir tencere içerisine koyup ocakta kaynatınız. Karışıma birkaç damla limon suyu ilave edip şerbet kıvamı alıncaya kadar karışımı kaynatmaya devam ediniz.
9. Yaklaşık 10 dakika kaynayan şerbeti, sıcakken dinlenmiş dik börek üzerine dökünüz ve 30 dakika soğumaya bırakınız.

SERVİS ŞEKLİ: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı'nı şerbetlendikten sonra bakır kapta servis yapınız.

NOT: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı'nın geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı, özellikle Ramazan aylarında iftar sofralarını veya bayram günlerinde yemek sofralarını süsleyen şerbetli bir hamur tatlısı olup yörede oklava tatlısı veya tatlı börek olarak da adlandırılır. Ürünün ayırt edici özellikleri; ürünün üretiminde beyaz ceviz içinin kullanılması, açılan ve iç malzemesi ilave edilen yufkaların ince oklavaya sarılması ve kesilmesinden sonra tepsiye dizilirken parçaların kesilen yüzünün üst kısma gelecek şekilde dik olarak yerleştirilmesi ve pişirilmesidir. Ayrıca dik börek hamurunda sirke kullanımı ürünün gevrek olmasını sağlar.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: **NUMARASI:** **.../.../20...**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ VE PUANLAMA	10 Ön Hazırlık	20 Uygun Tekniği Kullanma	10 Temiz ve Düzenli Çalışma	10 Zaman Kullanımı	30 Lezzet	20 Servis ve Sunum	Toplam
TAKDİR EDİLEN PUAN							



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başındaki boşluğa cümleler doğruysa (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. (...) Antep Kurabiyesi'nin ayırt edici özelliği, içerisinde boziç fıstığı'nın kullanılmasıdır.
2. (...) Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği sadece patates ile çeşnilendirilir.
3. (...) Milas Tepsi Böreği yanında kaymaklı yoğurt ile servis yapılır.
4. (...) Kastamonu Simidi susam içermemesi sebebiyle "kel simit" olarak da bilinmektedir.
5. (...) Vakfıkebir Ekmeği ekşi hamurdan hazırlanıp ocakta pişirilen en coğrafi işaret tescilli bir ekmektir.
6. (...) Erzurum Su Böreği ısıtıldığı zaman içerisinde bulunan peynirin özelliği nedeniyle acı tat oluşur.
7. (...) Mardin Kiliçesi mayalı veya mayasız olarak iki farklı şekilde hazırlanır.
8. (...) Yozgat Parmak Çöreği'nin çıtır olmasının sebebi hamurunda ekşi maya kullanılmasıdır.
9. (...) Terme Pidesi kapalı olarak pişirilir.

B. Aşağıdaki cümlelerde verilen boşlukları uygun ifadelerle doldurunuz.

10. İzmir Boyozu ..... ile birlikte servis yapılır.
11. Şanlıurfa Lahmacunu'nu Gaziantep Lahmacunu'ndan ayıran en temel fark, içeriğinde ..... kullanılmamasıdır.
12. Antalya Serpme Böreği, Antalya'da Ramazan aylarında fitre dağıtma özelliğinden dolayı ismi ..... börek olarak da bilinir.
13. Antep Kurabiyesi'nin sade olanları ..... şekli verilerek üretilir.
14. Urfa / Şanlıurfa Külünçesi ..... kapta servis yapılır.
15. Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası, Çankırı'da üretilen ..... Peyniri kullanılarak hazırlanır.
16. Çarşamba Pidesi'ni diğer pidelerden ayıran en önemli özellik kullanılan ..... türüdür.
17. Bafra Nokulu, hasırdan yapılan yöresel bir sepet olan ..... içerisinde servis yapılır.
18. Hamur bezeleri yivli gürgen merdane ile açılarak ..... Çöreği elde edilir.

C. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

19. **Rize Baston Ekmeği'nin üretiminde kullanılan yaş maya miktarının belirlenmesinde aşağıdakilerden hangisi etkilidir?**

A) Un oranı
B) Havadaki nem oranı
C) Su oranı
D) Tuz oranı
E) Yaş maya oranı

20. Ankara Simidi'ni diğer simitlerden ayıran özellik aşağıdakilerden hangisidir?

A) Esmer olması
B) Susamsız olması
C) Pekmez kullanılmaması
D) Haşlanarak pişirilmesi
E) Soğuk servis yapılması

21. Beypazarı Kurusu piştikten sonra servise nasıl hazırlanmalıdır?

A) Oda sıcaklığında
B) Sıcak olarak
C) Kurutulup
D) Soğutulup kurutulduktan sonra
E) Dinlendirilip soğutulduktan sonra

22. Bolu mutfak kültürüne ait Bolu Patatesli Ekmeği'nin coğrafi işaret tescili almasını sağlayan en önemli özelliği aşağıdakilerden hangisidir?

A) Un B) Ekşi maya C) Taş fırın D) Patates E) Yağ

23. Dikdörtgene yakın, yuvarlak kenarlı olan ve nohut mayası ile mayalandırılan coğrafi işaret tescilli simit aşağıdakilerden hangisidir?

A) İzmit Simidi vb. B) Kastamonu C) Nevşehir D) Rize E) Samsun

24. Dana kaburga, sırt ve but etleri karışımından elde edilen kıymalar ile sadece mor soğan kullanılarak hazırlanan coğrafi işaret tescilli börek aşağıdakilerden hangisidir?

A) Batman Şam Böreği
B) Adana Kol Böreği
C) Antalya Serpme Böreği
D) Kayseri Tandır Böreği
E) Milas Tepsi Böreği

25. Aşağıdaki coğrafi tescilli pidelerden hangisi yoğun tadı nedeniyle genellikle ekmekle tüketilir?

A) Akçakoca Mancarlı B) Bafra C) Samsun D) Sürmene E) Terme

26. Aşağıdakilerden hangisi dini bayramlarda, nişan, düğün, Noel, paskalya bayramı ve cenaze törenlerinde sunulan coğrafi işaret tescilli bir çörek türüdür?

A) Gebze Bayram Çöreği
B) Kalecik Çöreği
C) Yozgat Parmak Çöreği
D) Maraş Çöreği
E) Mardin Kiliçesi

27. Bafra Nokulu'nu diğer nokul çeşitlerinden ayıran ve ürünün gevrek olmasını sağlayan malzeme aşağıdakilerden hangisidir?

A) Maya B) Sirke C) Toz şeker D) Un E) Yoğurt

28. Aşağıdakilerden hangisi Beypazarı Kurusu'nda kullanılan malzemelerden birisi <u>değildir</u>?

A) Mahlep B) Margarin C) Süt D) Tarçın E) Terayağı

29. Aksaray Şerbetli Pidesi'nin servisi nasıl yapılmalıdır?

A) Sıcak şerbet dökülmeli.
B) Ilık şerbet dökülmeli.
C) Pide ve şerbet sıcak olmalı.
D) Pide soguk şerbet sıcak olmali.
E) Soguk şerbet dökülmeli.

30. İzmit Simidi'ni diğer simitlerden ayıran en önemli özellik aşağıdakilerden hangisidir?

A) Pekmeze batırılması B) Susamsız olması
C) Burgulu olması D) Çıtır olması
E) Yumuşak olması

31. Kalın sert kabuklu, iri gözenekli, aromatik, yüksek hacim ve gramajda hazırlanan, düşük pişirme sıcaklığında ve geç bayatlama özelliğine sahip coğrafi işaret tescilli ekmek aşağıdakilerden hangisidir?

A) Çavuşlu B) Gümüşhane C) Kalecik D) Söke Tatlı Maya E) Vakfıkebir

32. Aşağıdaki börek türlerinden hangisi ait olduğu yörede üretilen memecik türü zeytinlerden elde edilen zeytinyağı, çökelek ve çeşitli otlarla hazırlanan coğrafi işaret tescilli börektir?

A) Antalya Serpme Böreği
B) Eskişehir Çiğ Börek
C) Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği
D) Milas Tepsi Böreği
E) Kayseri Tandır Böreği

SÖZLÜK

A

Antioksidan : Canlı organizmalardaki toksinleri atmaya yarayan madde.

Aroma : Tat ve hoş koku.

B

Briks değeri : Bir gıda maddesinin içerisinde bulunan suda çözünebilen katı madde (kuru madde) miktarını gösteren değer.

C

Cezerye : Ezilmiş havuç içine fındık veya ceviz parçaları eklenerek yapılan bir tatlı türü.

Ç

Çirişlenme : Nişastanın ve bazı inorganik tuzların etkisi ile yapısının bozulması, su alarak şişmesi, kristal özelliğini kaybetmesi ve viskozite ve enzimlere karşı hassasiyetinin artması.

Çöven : Kökü ve dalları, suyu sabun katılmış gibi köpürten, kir temizleyici bir bitki, sabun otu, helvacı kökü. Bazı gıdaların üretiminde kullanılan çöven, kök ve rizomlarının yongalar hâlinde bir kapta 4-5 kez kaynatılması ve kaynama sularının ayrı bir kapta tekrar kaynatılması ile elde edilir. Elde edilen bu çöven suyuna çöven özütü ve çöven ekstraktı denir.

D

Düve : 1-2 yaşında dişi sığır.

E

Ekoloji : Canlıların hem kendi aralarındaki hem de çevreleriyle olan ilişkilerini tek tek veya birlikte inceleyen bilim dalı.

Ekolojik : İnsan da dâhil olmak üzere doğadaki tüm canlılarla ilgili olan.

Ekonomik : Daha az gider gerektiren, daha az masraflı olan.

Enzim : Bir kimyasal tepkimeyi gerçekleştiren ve onu hızlandıran, çoğunlukla protein yapısında olan organik madde.

Enzimatik renk değişimi: Enzim etkisiyle gerçekleşen renk değişimi.

F

Fermantasyon: Mayalanma.

Firik : **1.** Olgunlaşmak üzere olan tahıl: "Firik, daha yeşilken koparılıp kurutulmuş buğday taneleri. **2.** Çerez olarak yenen tahıl kavurgası.

Fitil : Lambada, kandilde ve mumda yağın, çakmakta benzinin yanmasını sağlayan, türlü biçimlerde bükülmüş veya dokunmuş pamuktan yapılan genellikle yağ çekici madde.

Flora : Bitki örtüsü.

G

Glikoz : Karbon, hidrojen ve oksijenden oluşup özellikle üzüm suyunda bulunan şeker, üzüm şekeri yapısındaki basit şeker.

Göce : Tarhana, bulgur yapmak için kullanılan kabuğu soyulmuş ve kırılmış buğday.

H

Helezon : Kıvrımlı, yılankavi biçim.

Herle : Dut şırasını unla kaynatarak yapılan pestil peltesi.

Homojen : 1. Bağdaşık. 2. Bütün terimleri aynı derecede olan.

J

Jelatin : Genellikle hekimlik, gıda ve fotoğrafçılıkta kullanılan, hayvanların kemik, kıkırdak vb. dokularından veya bitkisel yosunlardan elde edilen saydam, renksiz, kokusuz bir madde.

Jöle şekerleme: Meyve suyunun şekerle kaynatılmasıyla istenilen yoğunlukta elde edilmiş şekerleme.

K

Kaput bezi : Düz ve kaba pamuk dokuma, Amerikan bezi.

Karkas : Kesim sonrası etin tüketilmeyen kısımlarının ayrılmasıyla elde edilen kemikli et.

Keven : Dikenli, yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçlu olan otsu ve çalımsı bitki.

Kırsal : Az insanın barındığı, genellikle kır durumunda olan yer.

Konsantre : Yoğunlaştırılmış, yoğun.

Kürleme : Nitrat ve nitritlerin, potasyum ve sodyum tuzlarını kullanarak, etin renginin kalıcı et rengine dönüştürülmesi.

L

Literatür : Edebiyat.

Lohusa : Yeni doğum yapmış kadın.

Logo : Bir kurum veya kuruluşun kendine seçtiği, bazı ticaret eşyası üzerine koyulan o eşyayı üreten veya satanı tanıtan resim, harf vb. özel işaret, imlek.

M

Mevzuat : Bir ülkede yürürlükte olan yasa, tüzük, yönetmelik vb.'nin bütünü.

Mürdümük : 0tsu bölümü hayvan yemi olarak kullanılan, beyaz, açık mavi veya mor çiçekleri olan bir yıllık otsu bitki, akburçak.

N

Neolitik çağ : Yaklaşık M.Ö.10.000-6000 tarihleri arasındaki zaman dilimini kapsayan, ilk yapıların oluşturulması, besin ekonomisinde büyük değişikliklerin olması gibi önemli gelişmelerin yaşandığı çağ.

P

Patent : Buluş belgesi (Bir buluşun veya o buluşun kullanma hakkının bir kimseye ait olduğunu gösteren belge.).

Peksimet : Pişirildikten sonra dilim dilim kesilip ısıyla kurutulmuş, uzun süre bozulmadan duran, bayatlamayan ekmek.

Pestil : İnce yufka biçiminde kurutulmuş meyve ezmesi.

Polarizasyon : Kutuplanma.

Potasyum bitartarat (krem tartar, beyaz tartar): Kimya diliyle tartarik asidin potasyum tuzu olarak açıklayabileceğimiz krem tartar, fırın ürünlerinin mayalanması için kullanılan bir malzeme. Lokum ve kabartma tozu üretiminde de kullanılan krem tartar pastacılık sektörünün en temel malzemelerinden biri.

R

Reçete : İlaç, gıda, kimya gibi sanayilerde bir ürünün hangi bileşenler, hangi oranlarda, hangi adımlar izlenerek yapılacağını gösterir çizelge.

Rivayet : Söylenti.

S

Sakkaroz : Şeker kamışı veya şeker pancarından elde edilen bir şeker türü.
Setik : İnce çekilmiş bulgur.
Sitrik asit : Halk arasında limon tuzu olarak da bilinen birçok meyvede ve sebzede serbest durumda ya da potasyum, kalsiyum tuzu olarak bulunan, hafifçe mayalanmış limon suyunun kaynar durumdaki kalsiyum karbonatla işlenmesinden elde edilen asit, limon asidi.
Subtropikal : Sıcak bölgeye ait olan.

Ş

Şirden : Geviş getiren hayvanlarda, çiğnenmiş besinin bir kez daha mide sularıyla sindirildiği, dört bölümlü midenin dördüncü bölümü.
Şirden mayası : Başlıca süt emme dönemindeki buzağıların, kısmen de kuzu, oğlak ve manda midelerinin abomasum (şirden) bölümünden elde edilen maya.

T

Tahine : Tahinin şekerle karıştırılmasıyla yapılan bir tür helva.
Tahta kerevet : Sebze ve meyve kurutmak için kullanılan raf.
Tartarik asit : Tartarik asit; pek çok meyvede, özellikle üzümde, muzda, demirhindi ve turunçgillerde doğal olarak oluşan beyaz, kristalize bir organik asittir. Pastaların pişme esnasında kabarması, çeşitli gıdalara ekşi tadını vermesi, antioksidan özellikli katkı maddesi olarak ve bazı lokum, krem şanti gibi kıvamlı pastane ürünlerinde kıvam arttırıcı özelliği nedeniyle kullanılır.
Teleme : Peynirin ham hâli.

Z

Zülbiye : Pekmez veya bal karıştırılarak yapılan bir çeşit tatlı.

KAYNAKÇA

- Avcı, M., Denek, N., & Kaplan, O. (2012). Çelikhan Doğal Bitki Florasında Bulunan Geven (Astragalus gummifera). Harran Üniv. Vet. Fak. Derg., 44-46.
- Akoğul, E., Aksakallı Bayraktar Z., (2020). Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (3), 1331-1345.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 42-52.
- Canbolat, Z., Akbaş Y. Z. ve Keleş Y. (2017) Yozgat'ın Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi Konferans Bildirisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm Fakültesi, Samsun.
- Cebeci, H., & Şen, M. A. (2020). Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 198-217.
- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 215-227.

- Çalışkan, V., & Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılış Özelliklerinin Ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Doğu Coğrafya Dergisi , 17 (28), 193-214.
- Çekal, N. ve Aslan, B. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 124-135.
- Çekiç, İ., (2015). Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gaziantep.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26 (S 1), 24-30
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı 26.
- Işkın, M. (2020). Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Lezzetler, Ankara: Nobel Yayın.
- İloğlu, N. (2014). Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması Uzmanlık Tezi, Ankara: Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı.
- Kahraman, E. M. (2016). İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları ve Marka Seçiciliğinde Etkili Faktörlerin Analizi: İzmir İli Örneği. İzmir: Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Kan, M., Gülçubuk, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- Kan, M., Kan, A., ve Kütükoğlu, Ş. (2021). Kastamonu İli Merkez İlçesinde Gıda Ürünleri Tercihinde Coğrafi İşaretlerin Etkisi, Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 7(1), 40-51.
- Kaya, O., & Batır, B. (2019). Elazığ İli'nde Satışa Sunulan Hayvansal Peynir Mayalarının Bazı Kalite Özelliklerinin İncelenmesi. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 161-168.
- Kızılgeçi, Ç., (2019). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi: Mardin İlinde Bulunan İşletmelere Yönelik Bir Uygulama Doktora Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Marangoz, M., Akyıldız, M. (2006). Doğal ve Kültürel Mirasın Korunması Açısından Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Buldan Bezi Örneği, Buldan Sempozyumu, Biga İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Çanakkale: On Sekiz Mart Üniversitesi.
- MEB. (2020) Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı.
- Meral, Y., Şahin, A. (2013). Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı: Gemlik Zeytini Örneği, KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi.
- OKA (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı), (2018). Orta Karadeniz Bölgesi TR83 Coğrafi İşaretli Ürünler Kataloğu, Samsun.
- Özkan, F. (2019). "Gastronomik Kültür Oluşturmada Coğrafi İşaretli ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği", Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Sarıışık, M. (2015). Uluslararası Gastronomi. 2.Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıipek, S. ve Çevik, S. (2020). Oraların nesi meşhur: Şehir pazarlamasında coğrafi işaret tescilli ürünler. OPUS–Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, 16(32), 4907-4938.

- Savaş, S. K. (2017). Türkiye'de Coğrafi İşaret Kavramına Genel Bakış . Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 203-210.
- Savaşkan, Y., & Kıngır, S. (2020). Sakarya İli Gastronomik Unsurlarının Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilmesi. Alanya Akademik Bakış, 4(3), Sayfa No. 939-961.
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. Aydın Gastronomy, 11-21.
- Solmaz, Y. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 108-124.
- Süzer, Ö., Özkanlı, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzeme Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi (Saffron Journal of Culture and Tourism Researches) 2020, 3(2): 117-138.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Dersimiz: Coğrafi İşaret Ders Notları, Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Türker, N., Türkmen, B., & Caymaz, E. (2019). Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırmasuı. Gastroia:Journal of Gastronomy and Travel Research, 264-277.
- Ünsal, A. (2016). Süt Uyuyunca Türkiye Peynirleri. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 861-871.

Ag Kaynakça

- Türk Patent Enstitüsü, https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani (Erişim Tarihi: 11.07.2021, Erişim Saati: 21.00)
- https://gastroafyon.org/ (Erişim Tarihi: 12.07.2021, Erişim Saati: 13.00)
- https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tokat/neyenir/ispanak-mihlamasi (Erişim Tarihi: 12.07.2021, Erişim Saati: 14.00)
- https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir (Erişim Tarihi: 12.07.2021, Erişim Saati: 08.18)
- https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/geleneksel-%C3%BCr%C3%BCn-ad%C4%B1-nedir (Erişim Tarihi: 12.07.2021, Erişim Saati: 11.22)
- https://avys.omu.edu.tr › public › alime.cengiz (Erişim Tarihi:04.07.2021 Erişim Saati: 12.32)
- http://jci.med.neu.edu.tr/JOINT_COMMISSION_INTERNATIONAL_JCI_KALITE_BELGELERI/039_TESIS_YONETIMI_VE_GUVENLIGI/PROSEDURLER/MUTFAK/TYG_T18_RV01_MUTFAK_PERSONELI_HIJYEN_KURALLARI_TALIMATI.pdf (Erişim Tarihi: 07.07.2021 Erişim Saati: 20.30)
- https://avys.omu.edu.tr › public › alime.cengiz (Erişim Tarihi:10.07.2021 Erişim Saati: 00.30)
- Cİ (2021),Muğla Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38372 (Erişim Tarihi: 10.07.2021 Erişim Saati: 01.10).

- Cİ (2021),Tire Şiş Köfte Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1845 (Erişim Tarihi: 10.07.2021 Erişim Saati: 01.50).
- Cİ (2021),Alucra Oğlak Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b7605a00-b1a1-4dc9-bb7a-3081b508f10e.pdf (Erişim Tarihi: 08.07.2021 Erişim Saati: 16.30).
- Cİ (2021), Balıkesir Kuzu Eti Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5212beb6-a308-4e1f-920b-9e3d27636f0d.pdf (Erişim Tarihi: 08.07.2021 Erişim Saati: 17.00).
- Cİ (2021), Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ca097684-9080-4f85-87d0-8aa512c0382e.pdf (Erişim Tarihi: 09.07.2021 Erişim Saati: 17.30).
- Cİ (2021), İncirliova Deve Sucuğu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/030efc7d-ab2c-4da3-8976-63eae8c12c9f.pdf (Erişim Tarihi: 12.07.2021 Erişim Saati: 20.00).
- Cİ (2021), Afyon Sucuğu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8eb202f7-bf82-48cd-9f21-955bc921c665.pdf (Erişim Tarihi: 12.07.2021 Erişim Saati: 20.30).
- https://veteriner.erciyes.edu.tr/Uploads/files/Koyun%20yetis%CC%A7tiricilig%CC%86i%20%26teknik%20bilgiler.pdf (Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 22.50).
- https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/129981/mod_resource/content/0/8.%20ET%C4%B0N%20MUHAFAZASI%20VE%20%C4%B0%C5%9ELENMES%C4%B0.pdf (Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 23.10).
- Cİ (2021), Kastamonu Pastırması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/82d9d3be-46bc-4d3b-a335-8bfb841c029e.pdf (Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 23.30).
- Cİ (2021), Rize Kavurması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ef043ad4-d97f-4632-8154-db263fc34c31.pdf (Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 23.50).
- Cİ (2021), Kayseri Sucuğu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/35.pdf (Erişim Tarihi: 11.07.2021 Erişim Saati: 23.30).
- Cİ (2021), Sivrihisar Dövme Sucuğu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/857cdedc-6a92-47cd-80fe-dc5f115c8689.pdf (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati: 13.30).
- Cİ (2021), Germencik Ekşili Tavuk Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1633 (Erişim Tarihi: 28.07.2021 Erişim Saati: 20.45).
- Cİ (2021), Adapazarı Islama Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38012 (Erişim Tarihi: 28.07.2021 Erişim Saati: 21.00).
- Cİ (2021), Edirne Tava Ciğeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37971 (Erişim Tarihi: 29.07.2021 Erişim Saati: 13.00).

- Cİ (2021), Mersin Tantunisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38131 (Erişim Tarihi: 29.07.2021 Erişim Saati: 13.20).
- Cİ (2021), Ortaklar Çöp Şiş Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1634 (Erişim Tarihi: 29.07.2021 Erişim Saati: 14.30).
- Cİ (2021), Akçaabat Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38002 (Erişim Tarihi: 30.07.2021 Erişim Saati: 11.30).
- Cİ (2021), Sivas Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37965 (Erişim Tarihi: 30.07.2021 Erişim Saati: 12.30).
- Cİ (2021), Emirdağ Dolgulu Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1842 (Erişim Tarihi: 30.07.2021 Erişim Saati: 14.30).
- Cİ (2021), Bingöl Çobantaşı Kavurması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38365 (Erişim Tarihi: 30.07.2021 Erişim Saati: 16.10).
- https://www.hamarat.org/tarifler/pastirmali-kuru-fasulye.html (Erişim Tarihi: 11.08.2021 Erişim Saati: 01.39).
- Cİ (2021), Afyon Çullama Köfte Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3afce2fd-9476-4728-a6d9-45bec4fdaf3e.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 16.00).
- Cİ (2021), Düzce Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/18c88714-1f09-4d63-b04d-ec199b5e29b7.pdf (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati: 16.00).
- Cİ (2021), Kırşehir Çullaması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/256.pdf (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati: 17.00).
- https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3afce2fd-9476-4728-a6d9-45bec4fdaf3e.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 16.30).
- https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=46&adi=(Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 23.10).
- https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ad30679c-24e6-4dfb-8ba4-08ac37efa1a5.pdf (Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 23.35).
- https://www.ankaratb.org.tr/lib_upload/23_T%C3%9CRK%C4%B0YE%E2%80%99%20DE%20SEBZE%20VE%20MEYVE%20%C3%9CRET%C4%B0M%C4%B0_10_11_2006.pdf(Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati09.35).https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/875907 (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati:11.35).
- Cİ (2021), Antalya Kabak Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e74dbc4b-1972-4580-9e28-89156c2dc51e.pdf (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati: 13.00).
- Cİ (2021), Antalya Turunç Kabuğu Reçeli Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/32346888-a3b2-453c-90a4-0c7a70ccf6ba.pdf (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati: 17.10).
- Cİ (2021), Antep Allı Yeşilli Dolma /Antep Nakışlı Dolma /Antep Yaz Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b4e9380c-b845-4696-83b3-0284eb5206aa.pdf (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati: 22.10).

- Cİ (2021), Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6b7a5548-ce33-4f23-8869-59c16c3c5155.pdf (Erişim Tarihi: 15.07.2021 Erişim Saati: 10.10).
- Cİ (2021), Antep Şiveydizi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/331.pdf (Erişim Tarihi: 15.07.2021 Erişim Saati: 23.10).
- Cİ (2021), Gaziantep Alenaziği /Antep Alenaziği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/19205792-3288-4e23-ba24-4e9d64bf3aaa.pdf (Erişim Tarihi: 16.07.2021 Erişim Saati: 18.10).
- Cİ (2021), Gaziantep Doğrama/Antep Doğrama Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b12cbaa1-9580-4250-b486-1d83cdd3dd4d.pdf (Erişim Tarihi: 16.07.2021 Erişim Saati: 21.10).
- Cİ (2021), Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/32ef7d66-124e-4cd3-be5f-62ff64581126.pdf (Erişim Tarihi: 17.07.2021 Erişim Saati: 09.10).
- Cİ (2021), Gaziantep Sarımsak Aşı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4bab6a4b-344f-47eb-9b43-96f7a1b0db78.pdf (Erişim Tarihi: 17.07.2021 Erişim Saati: 17.20).
- Cİ (2021), Gaziantep Sarımsak Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/11b0dd7b-1d16-4992-8e9f-a90d8e00b2d0.pdf (Erişim Tarihi:17.07.2021 Erişim Saati:21.00).
- Cİ (2021), Gaziantep Yenidünya Kebabı/Antep Yenidünya Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi,https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/281bd00f-c992-43e1-938d-eebab24413b3.pdf (Erişim Tarihi: 17.07.2021 Erişim Saati: 23.30).
- Cİ (2021), Gaziantep Yoğurtlu Patates/Antep Yoğurtlu Patates Coğrafi İşaret Sicil Belgesi
- https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4b33941-b75c-45a1-be74-0d37da22a33f.pdf (Erişim Tarihi: 18.07.2021 Erişim Saati: 07.10).
- Cİ (2021), Gaziantep/Antep Erik Tavası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f1ab6a40-0b2f-41a5-80e1-4b7fbbf4b8de.pdf (Erişim Tarihi: 18.07.2021 Erişim Saati: 08.30).
- Cİ (2021), Oğuzeli Nar Ekşisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/dd9e534f-c21a-4745-a55b-eb1011b1fd00.pdf (Erişim Tarihi: 18.07.2021 Erişim Saati: 11.40).
- Cİ (2021), Bolu Kabaklı Gözlemesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi
- https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f0dbc95e-d607-4205-8b2c-060d3f0715a3.pdf (Erişim Tarihi:18.07.2021 Erişim Saati: 18.50).
- Cİ (2021), Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5d4a598f-f059-4ec8-83f1-7455c3c50a5b.pdf (Erişim Tarihi: 19.07.2021 Erişim Saati: 07.10).
- Cİ (2021), Kütahya Kızılcık Tarhanası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4e4a0638-8ec4-4c78-8ce3-959ca86d418e.pdf (Erişim Tarihi:19.07.2021 Erişim Saati: 11.20).

- Cİ (2021), Rize Pepeçurası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/05d49773-3ad4-4667-b21e-9dae3ded4e49.pdf (Erişim Tarihi: 20.07.2021 Erişim Saati: 15.10).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/253.pdf (Erişim Tarihi: 20.07.2021 Erişim Saati: 19.30).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/351.pdf (Erişim Tarihi: 21.07.2021 Erişim Saati: 09.00).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/316.pdf (Erişim Tarihi: 21.07.2021 Erişim Saati: 11.00).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/328.pdf (Erişim Tarihi: 21.07.2021 Erişim Saati: 19.15).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/246.pdf (Erişim Tarihi: 21.07.2021 Erişim Saati: 20.10).
- Cİ (2021), Urfa Eşkili Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/215.pdf (Erişim Tarihi: 21.07.2021 Erişim Saati: 22.25).
- Cİ (2021), Urfa Keme Boranısı Yemeği/Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c58ca35d-0786-43e7-bef6-7ab5a68e420d.pdf (Erişim Tarihi: 22.07.2021 Erişim Saati: 06.00).
- Cİ (2021), Hakkâri Doleme Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/286.pdf (Erişim Tarihi: 22.07.2021 Erişim Saati: 10.25).
- Cİ (2021), Afyon Patlıcan Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b32aa84a-4e7d-418f-a8bb-4c2134dfc35f.pdf (Erişim Tarihi:22.07.2021 Erişim Saati: 12.00).
- Cİ (2021), Afyon İlibada Sarması/Afyon İlibada Dolması/Afyonkarahisar İlibada Sarması/Afyonkarahisar İlibada Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/62728f06-7069-4453-b3b5-29a5e5eec169.pdf (Erişim Tarihi: 23.07.2021 Erişim Saati: 09.30).
- Cİ (2021), Bayburt Ekşi Lahana Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c3e334fd-9723-42ff-af69-7c29dcc6d76e.pdf (Erişim Tarihi: 23.07.2021 Erişim Saati: 11.20).
- Cİ (2021), Bayburt Kara Pancar Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9b75243a-6a94-4e4e-8cba-5717efa77ced.pdf (Erişim Tarihi: 23.07.2021 Erişim Saati: 14.30).
- Cİ (2021), Şımşıpe Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/301.pdf (Erişim Tarihi: 23.07.2021 Erişim Saati: 19.00).
- Cİ (2021), Kastamonu Siyez Bulguru Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/C9D0546E-A56C-4C56-A54F-671C5DF54990.pdf (Erişim Tarihi: 16.07.2021, Erişim Saati: 13.35)

- Cİ (2021), Kahta Bulgur Pilavı Bulguru Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d2313eee-49ba-4968-b9fb-cd3dc83cb12e.pdf (Erişim Tarihi: 16.07.2021, Erişim Saati: 14.38)
- Cİ (2021), Paşa Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9fdc9277-404d-408c-9a5c-8599147b0fcd.pdf (Erişim Tarihi: 16.07.2021, Erişim Saati: 15.03).
- Cİ (2021), Gaziantep / Antep Firik Pilavı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/30435a74-c7f3-4cd0-a960-73da0f312946.pdf (Erişim Tarihi: 26.07.2021, Erişim Saati: 18.25)
- Cİ (2021), Rize Muhlaması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/62913700-4139-4806-b6e5-49e69ee0d17e.pdf (Erişim Tarihi: 26.07.2021, Erişim Saati: 18.33)
- Cİ (2021), Kayseri Tandır Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ed3fb3ed-2736-4c1d-bc0e-4efacfbeaaa4.pdf (Erişim Tarihi: 26.07.2021, Erişim Saati: 18.43)
- Cİ (2021), Bozyazı Kavutu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/cc18cfb5-806a-435b-8430-b3b2744df7b0.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 18.16).
- Cİ (2021), Afyon Bükmesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/974ccd0d-05ae-4462-b991-8e498c77283a.pdf (Erişim Tarihi: 27.07.2021 Erişim Saati: 16.48).
- Cİ (2021), Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/394.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 16.11).
- Cİ (2021), Yalvaç Hamursuzu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c0f78652-bc7f-48bb-b62f-ee36e0019af3.pdf (Erişim Tarihi: 16.07.2021, Erişim Saati: 15.09)
- Cİ (2021), Bilecik Pazaryeri Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/290.pdf (Erişim Tarihi: 26.07.2021, Erişim Saati: 17.47).
- Cİ (2021), Aksaray Tahinlisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f65ab8e1-751a-4b7a-ac50-c2d6448e7158.pdf (Erişim Tarihi: 26.07.2021, Erişim Saati: 16.59).
- Cİ (2021), Bozkır Tahini Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/887e3e55-98eb-44c3-b11c-f8b2b82bcecd.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 16.55).
- Cİ (2021), Bartın Pirinçli Mantısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/afdc0d42-9dfb-4eb7-8b84-68549e7afaa0.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 17.03).
- Cİ (2021), Yufkalı Konuralp Pilavı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/21560f07-46fc-4db0-b0fa-7cfad7d86f97.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 18.48).

- Cİ (2021), Niğde Tahinlisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/70fa4025-1437-42fb-8336-2c7967e57d91.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 20.12).
- Cİ (2021), Adapazarı Dartılı Keşkek Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/cee4d8c0-60a1-4db4-81f6-64096c7e12c7.pdf (Erişim Tarihi: 19.08.2021 Erişim Saati: 12.00).
- Cİ (2021), Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi) Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/291.pdf (Erişim Tarihi: 19.08.2021 Erişim Saati: 16.01).
- Cİ (2021), Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4ac95576-e8b2-420a-b0b7-8313f8f8aa80.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 18.30).
- Cİ (2021), Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e63572a4-609f-48e8-bfda-1c2d2bf8fe0f.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 18.53).
- Cİ (2021), Maraş Tarhanası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/89466aa5-ee19-4d56-9fc6-4e81aa7a0fc3.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati 19.03).
- Cİ (2021), Murtuğa Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/df80e08f-f1a6-452e-8b72-6600f1ac7a63.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 19.16).
- Cİ (2021), Uşak Tarhanası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9f097be8-9c8d-4e2f-9afb-f4bdbf342ebf.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 19.33).
- https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bartin/neyenir/prncl-bartin-mantisi (Erişim Tarihi: 03.11.2021 Erişim Saati: 16.23).
- Cİ (2021), İskilip Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/130.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 19.38).
- https://sanliurfa.ktb.gov.tr/Eklenti/60573,39-dunyanin-en-eski-mutfagi-sanliurfapdf.pdf?0 (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 19.55).
- Cİ (2021), Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a49bebf4-1ea2-4d4c-8217-771cec8d589f.pdf (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati: 09.40).
- Cİ (2021), Kadınhanı Tahinli Pidesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/171.pdf (Erişim Tarihi: 26.07.2021, Erişim Saati: 17.59).
- Cİ (2021), Turhal Yoğurtmacı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/181.pdf (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 13.48).
- Cİ (2021), Urfa Yumurtalı Köfte Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/318.pdf (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 13.55).

- Cİ (2021), Urfa Zerdesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/296.pdf (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 14.01).
- Cİ (2021), Kütahya Bitli Helva Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/42c8a07c-e9c0-4f69-b25f-d4bea3fccfef.pdf (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 14.17).
- Cİ (2021), Samsun Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/176.pdf (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 14.43).
- https://mugla.ktb.gov.tr/TR-73679/zeytinyagi-kulturu.html (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 23.21).
- Cİ (2021), Adana Analı Kızlı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/60eff8c1-c439-4f96-bb72-273d4b02eb1a.pdf, (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati: 13.36).
- Cİ (2021), Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a87b99a0-73a2-4279-9a65-0a8bd3423b6e.pdf, (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati: 10.30).
- Cİ (2021), Diyarbakır Simindirik Çorba Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/44d506e6-d321-41f4-bca6-dcc244cacac1.jpeg (Erişim Tarihi: 13.09.2021 Erişim Saati: 18.07).
- Cİ (2021), Ezo Gelin Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4b7d53f7-e285-41cb-a64e-6a3a29c8e277.pdf (Erişim Tarihi: 13.09.2021 Erişim Saati: 11.00).
- Cİ (2021), Gaziantep Öz Çorba/ Antep Öz Çorba Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/dd17ec98-89c7-4133-9153-8b826b3b5786.pdf (Erişim Tarihi: 13.09.2021 Erişim Saati: 16.25).
- Cİ (2021), Gaziantep Börek Çorbası/ Antep Börek Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/246fefce-4c61-4429-8f34-63b008b7964f.pdf (Erişim Tarihi: 13.08.2021 Erişim Saati: 09.30).
- Cİ (2021),Gaziantep Alaca Çorba/ Antep Alaca Çorba Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/93f69f83-0bcd-49bb-ab95-7c8dee161cab.pdf, (Erişim Tarihi: 23.08.2021 Erişim Saati: 15.30).
- Cİ (2021), Çankırı Tutmaç Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a153a1d1-6980-4922-8af4-3948e4500aa2.pdf (Erişim Tarihi: 23.08.2021 Erişim Saati: 08.30).
- Cİ (2021), Bayburt Kavut Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4bb10960-8557-4087-8d14-536a0b200c20.pdf, (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati: 21.40).
- Cİ (2021), Gaziantep Lebeniye Çorbası /Antep Lebeniye Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2ad8df48-38ca-4092-851d-5ad7f25b8f10.pdf, (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 09.10).

- Cİ (2021), Konya Bamya Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a2b11f0b-0a93-4c4e-b065-7f88678589ac.pdf, (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 10.50).
- Cİ (2021), Yozgat Arabaşısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/da4ae466-2f29-4819-989e-3f3f9c48a8ba.pdf, (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 22.50).
- Cİ (2021), Konya Kikirdekli Kesme Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/dd1db979-09a2-416a-acf7-bcca84242924.pdf, (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 18.30).
- Cİ (2021), Pınarbaşı Kara Çorba Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/319.pdf, (Erişim Tarihi: 03.09.2021 Erişim Saati: 22.45).
- Cİ (2021), Adana İçli Köfte Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3f6ca85f-c02e-4308-8718-4453844eb621.pdf , (Erişim Tarihi: 09.08.2021 Erişim Saati 21.50).
- Cİ (2021), Bitlis Büryan Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8e28b8b5-4487-4012-816a-5340bfff6100.pdf, (Erişim Tarihi: 08.09.2021 Erişim Saati: 19.15).
- Cİ (2021), Diyarbakır Tavuk Eşkenesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e0804ad3-1d1d-42dc-b716-a65c0922597c.pdf, (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati: 13.30).
- Cİ (2021), Doğubeyazıt Abdigör Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/310.pdf , (Erişim Tarihi: 14.09.2021 Erişim Saati: 13.49).
- Cİ (2021), Gaziantep Süzek Yapması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7d7f503c-803b-4c43-a817-c174067e0e41.pdf, (Erişim Tarihi: 15.09.2021 Erişim Saati: 00.18).
- Cİ (2021), Konya Ildız Kökü Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9df4ddb1-d64b-4b70-9597-ec05ff6a0331.pdf, (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati: 18.32).
- Cİ (2021), Mardin Kaburga Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/123.pdf (Erişim Tarihi: 11.08.2021 Erişim Saati: 09.30).
- Cİ (2021), Malatya İçli Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2c54c294-6d45-4a7d-8ac0-37a6a9552bee.pdf, (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 14.30).
- Cİ (2021), Şuhut Keşkeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/399.pdf, (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati: 13.40).
- Cİ (2021), Şanlıurfa Çiğ Köfte Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/109.pdf, (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 18.00).
- Cİ (2021), Şevketi Bostan/ Şevket-i Bostan Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/053b2ca5-38d6-4e79-9093-b85c9ec1c1bf.pdf, (Erişim Tarihi: 16.08.2021 Erişim Saati: 23.05)

- Cİ (2021), Antakya Kâğıt Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/488cadb8-4312-4bf6-a263-bc8220edebf3.pdf, (Erişim Tarihi: 14.09.2021 Erişim Saati: 23.50)
- Cİ (2021), Amasya Baklalı Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b954e6ce-118c-4c5b-81b6-abb61e25cb6d.pdf, (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 00.22)
- Cİ (2021), Bor Söğürmesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/317.pdf, (Erişim Tarihi: 13.09.2021 Erişim Saati: 00.52)
- Cİ (2021), Nevşehir Testi Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f12b48b6-6911-46e1-ae85-879afdaf75f9.pdf, (Erişim Tarihi: 21.09.2021 Erişim Saati: 12.40)
- Cİ (2021), Siirt Perde Pilavı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/58.pdf, (Erişim Tarihi: 19.08.2021 Erişim Saati: 15.15)
- Cİ (2021), Diyarbakır Kabak Meftunesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/68adabee-5223-4cba-8870-5be336aed08a.pdf, (Erişim Tarihi: 14.09.2021 Erişim Saati: 16.13)
- Cİ (2021), Mardin İkbebet Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/121.pdf, (Erişim Tarihi: 14.09.2021 Erişim Saati: 18.10)
- https://tarekoder.org/2014samsun/348-354.pdf (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati:09.00).tarimorman.gov.tr/Belgeler/yemeklik_baklagil_kitabi.pdf(Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 10.10).http://www.tuksiad.org/sayfa/35-milyar-dolarlik-cekirdek-citledik-findik-fistik-yedik-dunya-gazetesi,138.php(Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 12.20).https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=33&tur=&urunGrubu=46&adi=(Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 13.00).
- Cİ (2021), Amasya Baklalı Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b954e6ce-118c-4c5b-81b6-abb61e25cb6d.pdf (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 13.00).
- Cİ (2021), Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/23f21dcb-3fc5-4bb6-94cf-87c1679b2b1c.pdf (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 17.10).
- Cİ (2021), Manisa Taban Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c26ca323-2e24-4d29-bf63-bf99d8c0bcbc.pdf (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 19.30).
- Cİ (2021), Tarsus Humusu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/226.pdf (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati: 22.10).
- Cİ (2021), Iğdır Taş Köfte Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/276.pdf (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati: 09.10).
- Cİ (2021), Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/208.pdf (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati: 20.10).

- Cİ (2021), Antalya Piyazı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/315.pdf (Erişim Tarihi: 16.08.2021 Erişim Saati: 14.15).
- Cİ (2021), Çayeli Kuru Fasulye Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/312.pdf (Erişim Tarihi: 16.08.2021 Erişim Saati: 20.15).
- Cİ (2021), Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/915698f0-56ac-4f29-b8a7-9b71252179f9.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 08.10).
- Cİ (2021), Hakkâri Kıris Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/288.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 16.20).
- Cİ (2021), Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/61b88a35-d185-4918-8747-bedb426d9941.pdf (Erişim Tarihi:17.08.2021 Erişim Saati:20.10).
- Cİ (2021), Puçuko Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/303.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 22.30).
- Cİ (2021), Van Keledoşu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e2f22c15-2fd6-4d04-b990-51363b42b91f.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 08.10).
- https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=65&tur=&urunGrubu=46&adi=
- Cİ (2021), Giresun Fındık Ezmesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0d376e49-9723-4096-8406-08fd88d2bc20.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 09.30).
- Cİ (2021), Bolu Fındık Şekeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/68cc3943-0bbe-40c6-a951-33902bbae630.pdf (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 12.40).
- Cİ (2021), Düzce Acıkası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6bf2d22b-523f-4fd3-a81f-0ecdc7a17e2f.pdf (Erişim Tarihi:18.08.2021 Erişim Saati: 19.50).
- Cİ (2021), Zile Kömesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5b439ba9-1e21-45fc-8093-4a0be82304d9.pdf (Erişim Tarihi:19.07.2021 Erişim Saati: 10.20).
- Cİ (2021), Antep Muskası (Gaziantep Muskası)Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/360.pdf (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 16.10).
- Cİ (2021), Pamukova Ceviz Ezmesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c508c68b-3322-47a8-a9fc-5779c82ee766.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 11.20).
- Cİ (2021), Gaziantep Baklavası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/95.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 12.30).
- Cİ (2021), Kahta Bademli İrmik Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8e2351b6-d411-4575-ab54-03cdc8cba5ea.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 08.10).

- Cİ (2021), Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1570d575-dfd1-4a46-90c2-ffb6eba0b3b3.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 11.20).
- Cİ (2021), Mersin Kerebici Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3d57f29b-b37b-418b-b3c0-736663828e66.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 11.40).
- Cİ (2021), Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7eda9d67-7120-4584-8676-5473064cc589.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 12.10).
- Cİ (2021), Antep Katmeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7df73a41-d633-4085-b4ff-c2bb72e9123f.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 14.20).
- Cİ (2021), Antep Kurabiyesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8ba51fcc-4f8e-473a-ab02-8a4988c8770f.pdf (Erişim Tarihi:19.08.2021 Erişim Saati: 19.20).
- https://sbu.saglik.gov.tr/ekutuphane/kitaplar/b%208.pdf (Erişim Tarihi: 30.07.2021 Erişim Saati: 15.00).
- https://www.esk.gov.tr/tr/10903/Sut-ve-sut-urunleri-tuketmenin-onemi-nedir (Erişim Tarihi: 30.07.2021 Erişim Saati: 15.00).
- https://www.kulturportali.gov.tr/portal/neolitik-cag (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 03.10).
- http://www.turktarim.gov.tr/Haber/489/orta-asyadan-dunyaya-yayilan-besin-yogurt (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 03.37).
- http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/71/2037/21170.pdf (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 21.18).
- Cİ (2021), Görele Dondurması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38560 (Erişim Tarihi: 20.07.2021 Erişim Saati: 14.18).
- Cİ (2021), Maraş Dondurması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38338 (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 12.20).
- Cİ (2021), Bartın İncir Dondurma Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38666 (Erişim Tarihi: 26.08.2021 Erişim Saati: 23.30).
- Cİ (2021), Bayburt Süt Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1542 (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 23.45).
- Cİ (2021), Hamsiköy Sütlacı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38380 (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati: 12.45).
- Cİ (2021), Hopa Laz Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38377 (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati 12.45).
- Cİ (2021), Çamlıdere Höşmerim Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2232 (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati: 13.35).

- Cİ (2021), Kırşehir Höşmerim Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38322 (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati: 13.01).
- Cİ (2021), Tunceli Şorbik Çorbası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38334 (Erişim Tarihi 26.08.2021 Erişim Saati 01.02).
- Cİ (2021), Ezine Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37967 (Erişim Tarihi: 27.08.2021 Erişim Saati 19.09).
- Cİ (2021), Malkara eski Kaşar Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi,https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38034 (Erişim Tarihi: 27.08.2021 Erişim Saati: 20.15).
- Cİ (2021), Tekirdağ Peynir Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38186 (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati: 19.40).
- Cİ (2021), Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2230 (Erişim Tarihi: 27.08.2021 Erişim Saati: 21.35).
- Cİ (2021), Susurluk Ayranı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38086 (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati 20.37).
- Cİ (2021), Balıkesir Höşmerim Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38043 (Erişim Tarihi: 27.08.2021 Erişim Saati: 22.10).
- Cİ (2021), Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği) Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38274 (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati: 21.30).
- Cİ (2021), Tonya Tereyağı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38463 (Erişim Tarihi: 28.08.2021 Erişim Saati: 22.40).
- Cİ (2021), Erzurum Civil Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37987 (Erişim Tarihi: 18.08.2021 Erişim Saati: 21.50).
- Cİ (2021), Kars Kaşarı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38112 (Erişim Tarihi: 19.08.2021 Erişim Saati: 20.30).
- Cİ (2021), Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38346 (Erişim Tarihi: 19.08.2021 Erişim Saati: 23.37).
- Cİ (2021), Bayburt Lor Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38329 (Erişim Tarihi :19.08.2021 Erişim Saati: 00.24).
- Cİ (2021), Gaziantep Sütlü Zerdesi/Gaziantep Astarlı Sütlacı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1807 (Erişim Tarihi: 26.08.2021 Erişim Saati: 01.30).
- https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bolu/neyenir/kesli-cevizli-eriste (Erişim Tarihi : 20.08.2021 Erişim Saati 15.08).
- Cİ (2021), Bolu Keşi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi,https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38211 (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 15.38).
- Cİ (2021), Akçakoca Melengücceği Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/00f2b487-797b-4881-bdec-4ec12ba41b89.pdf (Erişim Tarihi:10.09.2021 Erişim Saati: 14.15).
- Cİ (2021), Eşmekaya Yoğurdu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38653 (Erişim Tarihi:29.08.2021 Erişim Saati: 14.34).

- Cİ (2021), Sivrihisar Höşmerim Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1208 (Erişim Tarihi:29.08.2021 Erişim Saati: 17.51).
- Cİ (2021), Erzurum Peynir Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1206 (Erişim Tarihi:30.08.2021 Erişim Saati: 18.43).
- Cİ (2021), Şanlıurfa Lebenisi/Urfa Lebenisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38132 (Erişim Tarihi:30.08.2021 Erişim Saati: 23.53)
- Cİ (2021), Hellim Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38003 (Erişim Tarihi 30.09.2021 Erişim Saati: 23.00).
- Cİ (2021), Bursa Süt Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi,
- https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2483 (Erişim Tarihi 04.11.2021) Erişim Saati: 13.10).
- https://www.tdk.gov.tr/kategori/icerik/yazim-kurallari/
- http://www.turktarim.gov.tr/Haber/626/geleneksel-sekerlemeler-ve-ramazan-bayrami (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati 09.39).
- https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=24499&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5 (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 17.03).
- https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=555&mevzuatTur=KHK&mevzuatTertip=5 (Erişim Tarihi: 03.08.2021 Erişim Saati: 10.06).
- https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/08/20060823-7.htm (Erişim Tarihi: 03.08.2021 Erişim Saati: 10.27).
- https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7355/19112015180352-2.pdf(Erişim Tarihi: 03.08.2021 Erişim Saati: 11.17).
- http://blog.yalova.edu.tr/oyairmaksahin/wp-content/uploads/sites/27/2013/11/%C5%9Fekerleme-teknolojisi.pdf (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati: 13.46).
- https://gastroafyon.org/lokum/ (Erişim Tarihi: 17.09.2021 Erişim Saati: 09.13).
- Cİ (2021), Burdur Ceviz Ezmesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/117.pdf (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 15.31).
- Cİ (2021), Mersin Cezeryesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/44.pdf (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 16.57).
- Cİ (2021), Osmaneli Ayva Lokumu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3707a14d-cf88-4165-b326-aa2966c14a12.pdf (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 08.25).
- Cİ (2021), Aksaray İnceelek Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9869edc5-77bf-4800-9c6b-e2a04af41c76.pdf (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 08.53).
- Cİ (2021), Antakya Künefesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d1c6a342-5bd4-4af3-bfdf-6f14e9b129d6.pdf (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 09.08).

- Cİ (2021), İzmir Şambalisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7b203269-15df-44cd-88b4-8e92bf338efc.pdf (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 09.23).
- Cİ (2021), Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı) Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/232.pdf (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 09.50).
- Cİ (2021), Kilis Katmeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/193.pdf (Erişim Tarihi: 02.08.2021 Erişim Saati: 12.20).
- Cİ (2021), Gerede Şakşak Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e632709b-b9bc-4849-ae81-4dcc0aed5b1b.pdf (Erişim Tarihi: 02.08.2021 Erişim Saati: 13.05).
- Cİ (2021), Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi)Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/237.pdf (Erişim Tarihi: 02.08.2021 Erişim Saati: 13.21).
- Cİ (2021), Adana Taş Kadayıfı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39d90674-c523-4478-8aef-70370eab5a10.pdf (Erişim Tarihi: 02.08.2021 Erişim Saati: 15.34).
- Cİ (2021), Tarsus Yayla Bandırması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/feaafde6-1212-4202-b474-51d9446f7ce9.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 10.02).
- Cİ (2021), Mardin İmlebbes Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/124.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 10.15).
- Cİ (2021), Konya Peynir Şekeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/21df4c97-e85b-4702-ae9e-f18c20cb80e6.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 10.50).
- Cİ (2021), Afyon Lokumu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/af662b0a-e78d-45bf-8637-fbf500a131ac.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 10.52).
- Cİ (2021), Bursa Kestane Şekeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1272a85d-2221-4b40-b1cb-f36f79c4b34f.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 11.00).
- Cİ (2021), Bafra Kaymaklı Lokum Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6ce855a8-9f0c-4e9e-8a92-8621b43807f7.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 11.10).
- Cİ (2021), İzmit Pişmaniyesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/34.pdf (Erişim Tarihi: 04.08.2021 Erişim Saati: 12.18).
- Cİ (2021), Adana Halka Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/feaef4e3-5d19-43ee-8097-01e377d2de2b.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 15.37).

- Cİ (2021), Bartın Ağda Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d86f4c07-ea99-4645-8897-2dd7c3bdd1ea.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 16.16).
- Cİ (2021), Çankırı Yumurta Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d16980f9-0091-4975-82be-34f0e83ea164.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 16.39).
- Cİ (2021), Deva-i Misk Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39824038-44fe-4674-97a0-1d14f77ef343.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 16.55).
- Cİ (2021), Erzincan Kesme Kadayıfı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5212ffda-73e7-4b2a-955b-49d1d24c8dd8.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 17.03).
- Cİ (2021), Erzurum Kadayıf Dolması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b5065925-e509-40cc-a7a0-bb8875c657a6.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 17.14).
- Cİ (2021), Manisa Mesir Macunu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/334.pdf (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 17.48).
- Cİ (2021), Bozdoğan Cevizli Sucuğu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/62533557-82a7-498a-9c3b-63fbd178c6f0.pdf (Erişim Tarihi: 10.08.2021 Erişim Saati: 15.24).
- Cİ (2021),Gümüşhane Dut Pestili Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37939 (Erişim Tarihi: 10.08.2021 Erişim Saati: 15.59).
- Cİ (2021), Çankırı Höşmerim Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ad4d98e5-1ead-490e-99fa-ed978f72b4a5.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 16.45).
- Cİ (2021), Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ad4d98e5-1ead-490e-99fa-ed978f72b4a5.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 17.10).
- Cİ (2021), Safranbolu Lokumu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6f5acc56-4f78-46aa-be94-16e2e520f669.pdf (Erişim Tarihi: 17.08.2021 Erişim Saati: 18.33).
- Cİ (2021), Adana Kol Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/b3b27d88-ec5b-4576-a2fa-ae0eb2e40f1c.pdf (Erişim Tarihi: 11.07.2021 Erişim Saati: 15.30).
- Cİ (2021), Nevşehir Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/278ba16f-03b0-4e1e-ba30-7ae0de63c184.pdf (Erişim Tarihi: 14.07.2021 Erişim Saati: 10.30).
- Cİ (2021), Rize Baston Ekmek Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/89d47d55-5b0b-43d2-8bac-3216f77fb311.pdf, (Erişim Tarihi: 13.07.2021 Erişim Saati: 11.00).

- Cİ (2021), Antep Kurabiyesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/8ba51fcc-4f8e-473a-ab02-8a4988c8770f.pdf (Erişim Tarihi: 18.07.2021 Erişim Saati 16:25).
- Cİ (2021), Sivas Katmeri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/4880c284-d853-4192-a89c-9cc7545e0ab4.pdf, (Erişim Tarihi: 21.07.2021 Erişim Saati: 09.30).
- Cİ (2021), Ankara Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/8236c79c-b642-4a53-9d8d-cf76dc22db8a.pdf (Erişim Tarihi: 22.07.2021 Erişim Saati: 12.40).
- Cİ (2021), Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/86fac870-2a86-4c15-a799-666aec2b4e39.pdf,(Erişim Tarihi: 22.07.2021 Erişim Saati: 15.30).
- Cİ (2021), Bolu Patatesli Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/06152cbd-0031-4e70-93dc-c6c63f87b135.pdf (Erişim Tarihi: 25.07.2021 Erişim Saati: 08.30).
- Cİ (2021), Daday Etli Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/378.pdf (Erişim Tarihi: 28.07.2021 Erişim Saati: 21.40).
- Cİ (2021), Gümüşhane Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/221.pdf (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 09:10).
- Cİ (2021), Kalecik Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/3ce62030-7c7f-4d36-bffb-fcaa230c8b36.pdf, (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 10.50).
- Cİ (2021), Kastamonu Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/796d2595-fbaf-460a-a3f8-4ebcad6d3a15.pdf, (Erişim Tarihi: 01.08.2021 Erişim Saati: 22.50).
- Cİ (2021), Kızılcahamam Bazlaması Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/400.pdf, (Erişim Tarihi: 05.08.2021 Erişim Saati: 18.30).
- Cİ (2021), Sorgun Yağlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/d8757db4-3d9f-45e2-a301-afd9c1192551.pdf, (Erişim Tarihi: 03.08.2021 Erişim Saati: 22.45).
- Cİ (2021), Sürmene Pidesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/f88e32f0-763e-42b8-9d45-146b2f0c6314.pdf, (Erişim Tarihi: 06.08.2021 Erişim Saati: 21.50).
- Cİ (2021), Terme Pidesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/129.pdf, (Erişim Tarihi: 08.08.2021 Erişim Saati: 19.15).
- Cİ (2021), Vakfıkebir Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/0eb0e69f-1d19-4a1b-8780-ef08a0b86454.pdf, (Erişim Tarihi: 15.07.2021 Erişim Saati: 13.30).

- Cİ (2021), Yozgat Parmak Çöreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/47e1dbc6-7375-4ad4-a883-fa38c878268a.pdf, (Erişim Tarihi: 23.07.2021 Erişim Saati: 11.50).
- Cİ (2021), Milas Tepsi Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/395.pdf, (Erişim Tarihi: 29.07.2021 Erişim Saati: 10.30).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği) Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/353.pdf, (Erişim Tarihi: 28.07.2021 Erişim Saati: 18.30).
- Cİ (2021), Antalya Serpme Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/41e147b6-960f-446c-8f38-747827d95910.pdf, (Erişim Tarihi: 11.08.2021 Erişim Saati: 09.30).
- Cİ (2021), Erzurum Su Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/48cde2f0-cfe9-4268-a678-b66d154cc481.pdf, (Erişim Tarihi: 14.08.2021 Erişim Saati 14.30).
- Cİ (2021), Rize Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/Geogaphical-Signs/6793f173-5d88-43d2-8477-11e6e830efd2.pdf, (Erişim Tarihi: 15.08.2021 Erişim Saati 13.40).
- Cİ (2021), Bayburt Ketesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/e7167327-f720-405c-ab6f-0001bf1f3b5d.pdf, (Erişim Tarihi: 21.08.2021 Erişim Saati: 18.00).
- Cİ (2021), Mardin Kiliçesi/ Mardin Kiliçe Çöreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/00e45e68-ba3e-47d5-b098-4d05a68f35a4.pdf, (Erişim Tarihi: 21.08.2021 Erişim Saati: 15.10).
- Cİ (2021), Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası Coğrafi İşaret Sicil Belgesİ https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/47d0db07-ed20-4bde-a2e6-900a6affd8d5.pdf, (Erişim Tarihi: 22.08.2021 Erişim Saati: 19.31).
- Cİ (2021), Çarşamba Pidesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/333.pdf, (Erişim Tarihi: 22.08.2021 Erişim Saati: 21.52).
- Cİ (2021), Şavşat Ketesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/d94fe066-bfcb-4486-8e50-2e12703024c3.pdf, (Erişim Tarihi: 20.07.2021 Erişim Saati: 14.44).
- Cİ (2021), İzmit Simidi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/f5ce6d62-0990-4469-abdc-b32958cd3d94.pdf, (Erişim Tarihi: 19.07.2021 Erişim Saati: 10.33).
- Cİ (2021), Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/297.pdf, (Erişim Tarihi: 23.08.2021 Erişim Saati: 16.38).
- Cİ (2021), İzmir Boyozu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/00c1de5f-319a-4a07-9fa2-0e850a39fd5a.pdf, (Erişim Tarihi: 24.08.2021 Erişim Saati: 19.24).

- Cİ (2021), Beypazarı Kurusu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/12f13dd5-c356-4824-af49-0fd4f70c03e0.pdf, (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 15.36).
- Cİ (2021), Maraş Çöreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/8fa3f1ca-4892-4283-807e-8e44aae2fd65.pdf, (Erişim Tarihi: 20.08.2021 Erişim Saati: 18.34).
- Cİ (2021), Aksaray Şerbetli Pidesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/21de9e4b-81d3-40a6-a170-e6318e60aadf.pdf, (Erişim Tarihi: 31.07.2021 Erişim Saati: 19.40).
- Cİ (2021), Bafra Nokulu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/227.pdf, (Erişim Tarihi: 26.08.2021 Erişim Saati: 12.36).
- Cİ (2021), Yakakent Mantısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/251.pdf, (Erişim Tarihi: 25.08.2021 Erişim Saati: 15.34).
- Cİ (2021), Gaziantep Şekerli Peynir Böreği/Antep Şekerli Peynir Böreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/eb0279e3-c996-4dd7-b1c3-082b245284bf.pdf, (Erişim Tarihi: 26.08.2021 Erişim Saati: 09.38).
- Cİ (2021), Göynük Dik Börek/ Göynük Oklava Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeogaphicalSigns/0a9c00a9-29be-41d1-8d79-276bc671ce69.pdf, (Erişim Tarihi: 22.08.2021 Erişim Saati: 21.40).
- https://sozluk.gov.tr/

Kaynakça, APA 6.0 yazım kuralları ve kaynak gösterme biçimine göre yazılmıştır.

Görsel Kaynakça

http://kitap.eba.gov.tr/karekod/Kaynak.php?KOD=2903

CEVAP ANAHTARI

1. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**6**	D	**11**	D	**16**	C	**21**	D
2	D	**7**	Y	**12**	D	**17**	C	**22**	A
3	Y	**8**	D	**13**	A	**18**	C		
4	D	**9**	Y	**14**	E	**19**	E		
5	Y	**10**	D	**15**	B	**20**	C		

2. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**6**	Y	**11**	aspir	**16**	yaş üzüm	**21**	C
2	D	**7**	D	**12**	sıcak	**17**	B	**22**	E
3	Y	**8**	D	**13**	Şanlıurfa	**18**	A		
4	Y	**9**	D	**14**	beyaz	**19**	D		
5	D	**10**	Y	**15**	kızılcık püresinin	**20**	C		

3. ÖĞRENME BİRİMİ

1	Y	**7**	Y	**13**	sarımsak	**19**	B	**25**	D
2	Y	**8**	Y	**14**	bastık	**20**	C	**26**	E
3	D	**9**	D	**15**	susamın	**21**	D	**27**	C
4	D	**10**	Y	**16**	sıcak	**22**	B	**28**	E
5	Y	**11**	sirkeli salata	**17**	B	**23**	D		
6	D	**12**	yufkadan	**18**	C	**24**	A		

4. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**7**	Analı Kızlı	**13**	kaz	**19**	A	**25**	D
2	Y	**8**	sumak	**14**	kızamık	**20**	A	**26**	A
3	D	**9**	kaymağı	**15**	D	**21**	E	**27**	C
4	D	**10**	Antep	**16**	C	**22**	D	**28**	B
5	Y	**11**	simindirik	**17**	B	**23**	A	**29**	A
6	D	**12**	kavut	**18**	E	**24**	C	**30**	B

5. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**5**	Y	9	Y	13	kuru fasulye	17	D
2	Y	**6**	Y	10	D	14	eşit	18	C
3	D	**7**	D	11	yağsız	15	sıcak	19	D
4	D	**8**	D	12	kare	16	sokak lezzetleri		

6. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**5**	Y	**9**	Y	**13**	D	**17**	A
2	D	**6**	D	**10**	D	**14**	Y	**18**	D
3	Y	**7**	D	**11**	Y	**15**	D	**19**	B
4	Y	**8**	D	**12**	D	**16**	B	**20**	D

7. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**7**	D	**13**	ılık	**19**	D	**25**	A
2	D	**8**	D	**14**	enzimatik renk değişimini	**20**	A	**26**	C
3	Y	**9**	Y	**15**	ayırt edici	**21**	B		
4	Y	**10**	D	**16**	kaymak	**22**	A		
5	D	**11**	tuz	**17**	D	**23**	E		
6	Y	**12**	sarı havuç	**18**	E	**24**	B		

8. ÖĞRENME BİRİMİ

1	D	**8**	D	**15**	Küpecik	**22**	B	**29**	E
2	D	**9**	Y	**16**	maya	**23**	C	**30**	B
3	Y	**10**	haşlanmış yumurta	**17**	zembil	**24**	B	**31**	E
4	D	**11**	soğan	**18**	Maraş Çöreği	**25**	D	**32**	D
5	Y	**12**	fıtır	**19**	C	**26**	E		
6	Y	**13**	hilal	**20**	A	**27**	B		
7	D	**14**	bakır	**21**	D	**28**	A		



ACİL DURUMLARDA
TEK NUMARA

1. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

2. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

3. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

4. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

5. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

6. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

7. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ

8. ÖĞRENME BİRİMİ NOT DEFTERİ