

**No: 576 – Mahreç İşareti**

**ADANA ANALI KIZLI**

Tescil Ettiren  
**ADANA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 576
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/188
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adana Analı Kızlı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Adana Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karasoku Mahallesi Abidinpaşa Caddesi No:22 Seyhan / ADANA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Adana ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Adana Analı Kızlı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Analı Kızlı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Adana Analı Kızlı, 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, yaklaşık 2 g ağırlığında kürelerin et suyunda, ayçiçek yağı, soğan, biber salçası, nohut, baharat ile pişirildiği bir çorbadır.

Ana adı verilen köftenin içinde erkek koyun eti, mor soğan, biber salçası, margarin ve maydanoz kullanılır. Dış hamurunda ise dövülmüş dana eti, esmer ince bulgur, irmik ve biber salçası kullanılması, suyuna nohut ve kırmızı kök biber eklenmesi Adana Analı Kızlıya yöreye has bir ayırt edici lezzet ve özellik katar.

Adana Analı Kızlı, aile içinde annelerin kızlarına köfte hamur ve iç malzeme bilgisini, hamuru yuvarlama, oyma, doldurma, kapama ve pişirme becerilerini aktarmasının bir sembolü olmuş özgün bir yemektir.

Ana unsurunun hamur kıvamınının hem dağılmayacak kadar dayanıklı hem de incecik olması, doldurulan ağzın dikkatlice kapatılması, içli köftenin yuvarlanması, kız (hamur küreleri) unsurunun fazla yumuşamadan iç kısımlarına kadar pişirilmesi geleneksel bir ustalık gerektirmektedir.

### **Üretim Metodu:**

Adana Analı Kızlı Hamuru İçin Malzemeler:

- 600 g Dövülmüş veya 5-6 Kez Çekilmiş Sinirsiz Yağsız Dana Eti
- 2 Su Bardağı Esmer İnce Bulgur
- 2 Su Bardağı İrmik
- 100 g Beyaz Un
- 1,5 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yumurta

Yapılacak Adana Analı Kızlı miktarı genellikle iç miktarına göre ayarlanır. Ana unsuru için hazırlanan iç miktarına yetecek kadar dış hamur hazırlanır. Belirtilen oranlarda arttırılıp azaltılabilir.

Adana Analı Kızlı Hamurunun Yapılışı:

Bulgur ve irmik aynı kapta karıştırılır ve karışımın her yeri nemlenecek şekilde 1,5 bardak su eklenerek 10-15 dakika bekletilir. Daha sonra dövülmüş veya 5-6 kez kıyma makinesinde çekilmiş dana eti koyulur. 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı tuz koyularak malzemeler macun kıvamına gelene kadar yoğrulur. 1 avuç içi beyaz un eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Hamur macun kıvamına geldiğinde olduğunda yoğurma biter, toplanır ve üstüne nemli bez kapatılarak 5 dakika dinlendirilir.

#### Adana Analı Kızlı Ana Harcı İçin Malzemeler:

- 1 kg Erkek Koyun Eti Kıyması
- 1 kg Mor Kuru Soğan
- 1,5 Paket Bitkisel Margarin (Yaklaşık 375 g)
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tutam İnce Kıyılmış Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

#### Adana Analı Kızlı Ana Harcının Yapılışı:

Erkek koyun eti kıyması tencereye alınır ve suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir. 1 kg küçük küpler şeklinde doğranan mor soğan kıymaya eklenir. Soğan suyunu çekene kadar pişirilir. Bitkisel margarin konulur. Karışım biraz kavrulur. Salça eklenir, salça ezilir ve tüm karışıma rengini verene kadar pişirilir. Karabiber, tuz, ince kıyılmış maydanoz eklenir ve karıştırılır. Karışım tencerede dibini tutasıya kadar pişirilir. İç harcı bir tepsiye yayılır. Soğuması için buzdolabına konur ve 1 gün bekletilir.

#### Adana Analı Kızlı Ana ve Kızın Yapılışı:

Adana Analı Kızlının hamuru pişirileceği zaman hazırlanır. Adana Analı Kızlının ana adı verilen küçük içli köftenin dış hamurunun oyulması, kapatılması ve yuvarlanması sırasında eli ıslatmak için bir kaseye buzlu su konur. Dış harcıdan iri kestane büyüklüğünde bir parça ele alınır. Alınan bu parça avuç içinde yuvarlanır. Sonra bu küre ustalikle hamur incecik bir kase gibi oyularak şekillendirilir. İçine iki tatlı kaşığı kadar iç harcı koyulur. Hazırlanan içli köfte hamuru elde defalarca yuvarlanarak ağzı kapatılır ve bu kapatma hareketi ile kapanan kısmın üstünde oluşan fazlalık alınır. Anayı kapama işlemi, inceliği korunarak ve kapanan kısımda iz bırakmadan yapılır. İçli köftenin tamamında aynı incelik sağlanmış olur. Kapatılan ve yuvarlanan analar bir tepsiye dizilir. Tüm iç bitene kadar bu şekilde devam edilir ve ana pişirmeye hazır edilir. Analar yaklaşık 3 cm çapında ve 35-40 gramdır.

Adana Analı Kızlının kız adı verilen unsurun ve ana adı verilen unsurun hamuru ile aynı içerikteki hamurdan yaklaşık 1 cm çapında ve yaklaşık 2 g ağırlığında küreler yuvarlanarak yapılır. Kız, tam küre şeklinde yuvarlanmış hamurdur.

Hazırlanan ana ve kız unsurlarının dinlenmesi gerekmez, hemen pişirilebilir. Ayrıca ana ve kız daha sonra pişirilmek üzere gıda mevzuatına uygun olarak dondurucuda muhafaza edilebilir.

#### Adana Analı Kızlının Suyunu İçin Malzemeler:

- 2 lt Erkek Koyun Eti Suyu
- 1 Kuru Soğan
- Yarım Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
- 1 Kırmızı Kök Biber
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1,5 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Kase Haşlanmış Nohut
- 1 Limon
- 1 Çay Kaşığı Tuz

#### Adana Analı Kızlının Yapılışı:

1 kuru soğan ince ince küp şeklinde bir tencereye doğranır. Soğana ayçiçek yağı eklenerek kavrulur. Ardından kırmızı kök biber küp küp doğranarak eklenir ve kavrulur. Ardından biber salçası eklenir. 1,5 yemek kaşığı kuru nane eklenir ve kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam eder. 2 lt. et suyu karışıma eklenir ve 15 dakika kadar kaynatılır. Kaynayan suya öncelikle kız eklenir. Pişmeye bırakılır ve 10 dakika kadar haşlamaya devam edilir. Kızların pişme kontrolü şu şekilde yapılır. İç kısmı ıslandıysa kız pişmiştir. Ardından 1 kase haşlanmış nohut eklenir ve 5 dakika kaynatılır. En son ana tencereye dikkatlice konur ve sadece 2-3 dakika pişirilir. Limon sıkılır, tuz ve bir tutam kuru nane eklenir ve Adana Analı Kızlı servise hazır hale gelir.

Adana Analı Kızlı 1 porsiyonda 4 adet ana, 1 kepçe kadar kız ve bir miktar nohutlu çorba suyu olacak şekilde sıcak servis edilir. Günlük olarak tüketilir

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

Adana Analı Kızlı, ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

**Denetleme:**

Denetimleri, Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından bir, Adana Büyükşehir Belediyesinden bir, Seyhan İlçe Belediyesinden bir ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir üyeden oluşan toplam 6 kişilik mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, denetimlerde üretim metodunda belirtilen yöntemleri, kullanılan malzeme oranlarını, et çeşitlerini ve porsiyon miktarlarını denetleyecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.