

No: 65 – Mahreç İşareti

ADANA KEBABI

Tescil Ettiren
ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 13.06.2004 tarih ve 25491 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 13.06.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

17.06.2019 tarih ve 55 sayılı bülten

Tescil No	: 65
Başvuru No	: C2003/022
Başvuru Tarihi	: 15.08.2003
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Kebabı
Ürünün Adı	: Kebap
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adana Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karasoku Mahallesi, Abidinpaşa Cd. No:22, 01010 Seyhan/ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili sınırları (belirtilen özelliklere bağlı kalınmak şartıyla diğer yörelerde üretilebilir)
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ayrırt Edici Özellikleri : Adana kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş erkek koyunlardan elde edilmiş olmasıdır. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken aşağıda belirtilen maddelerin dışında(salça, sebze, karabiber, iç yağı v.b.) hiçbir madde katılmaz. Pişirme esnasında kesinlikle vantilatör kullanılmaz. Adana Kebabı'nın servisi, tamamlayıcı unsurları olan yeşillik ve salata ile eksiksiz olarak yapılır.

Üretim Şekli : Et ve Hazırlanışı: Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki erkek koyundan elde edilen et, iç yağ, sinir, damar ve zarlarından ayıklanır. Ayıklanan et, parçalar halinde bir gün dinlendirilir. Etin yağ durumuna göre ihtiyaç halinde kullanılmak üzere, koyundan elde edilen kuyruk yağı da aynı şekilde ayıklanıp, dinlendirilir. Dinlendirilmiş et, "zırh" tabir edilen, iki elle kullanılan, keskin bıçakla kıyılır. Kıyılmış et miktarının yüzde 15'i kadar dinlenmiş kuyruk yağı, etin yağ durumuna göre ihtiyaç olması halinde, zırh ile ayrıca kıyılır. Kıyılmış et ile kuyruk yağı, binde üç ile binde sekiz arasında (ideali binde beş) toz kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Bu karışım Adana Kebabı'nın ana unsurunu teşkil eder. Farklı olarak, yukarıdaki karışıma kırmızı taze biber doğranarak katılır. Hazırlanan karışım tekrar yoğrularak homojenlik sağlanır. Yoğrulmuş karışım, zırh ile tekrar kıyılır. Kıyma tekrar yoğrulur. Homojen hale gelmiş karışım , 0.5 cm kalınlığında, 3 cm eninde , 90 - 120 cm uzunluğunda demir şişlere sıvanır gibi yapıştırılır. Bu işleme, eti şişe saplama adı verilir. Saplanan et, şiş yüzeyine dengeli bir şekilde yayılır. Dengeli sıvama pişmenin önemli şartıdır. Saplama esnasında el suya batırılıp, şiş üzerindeki et sıvazlanır. Bu işlem, etin şişten dökülmemesi için önemlidir. Şişe saplanan et miktarı 120 gramdır. Bir buçuk tabir edilen Adana Kebabının eti ise 180 gramdır.

Pişirme: Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, kimyasal katkı maddesi içermeyen odun kömürü ateşinde, yeterli miktarda pişirilir. Pişirme derecesi, etin renginin kırmızıdan koyu kahverengiye dönme seviyesidir. Pişirme esnasında şişler sık sık çevrilir. Bu sırada etin üzerinde oluşan yağlar pide ekmeklerle alınır. Yağlanan pide ekmekler, pişmekte olan kebabın üzerinde tutularak, ekmeklerin ısısı korunur.

Sunum: Pişmiş olan kebab eli yakmayacak kadar ısıtılmış, kuru, geniş ve yayvan porselen veya metal tabakta servis yapılır. Yağlanmış ve soğutulmamış pide ekmek usulüne uygun, keskin bıçakla parçalanır. Büyük parça, kebabın alt kısmına gelecek şekilde tabağın içine serilir. Pişen kebab ekmek parçası yardımı ile şişten parçalanmadan tabaktaki ekmeğin üzerine sıyrılır. Geniş tabağın boş görünen bölümlerine, kebabla aynı anda pişen, domates parçaları, yeşil sivri biber (acı veya tatlı) ile süs biberi ilave edilir. Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salata (kuru soğan ve maydonoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında turunc/limon parçaları ile sunulur); ezme domates salata (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verecek şekilde zırh ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, turunc/limon suyu ilave edilir); çoban salata (domates, salatalık, maydonoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunc/limon suyu ilave edilir); arzu edilirse maydonoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunc/limon parçaları hazırlanarak kebabla birlikte sunulur.

Denetim : Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir Belediyesi, Yüreğir İlçe Belediyesi, Seyhan İlçe Belediyesi ve Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak toplam yedi kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Söz konusu denetim merciiine katılacak üç üye Adana Ticaret Odası tarafından belirlenir ve denetim mercii başkanı bu üyeler arasında seçilir. Coğrafi işaret haksız bir şekilde kullananlar hakkında tescil ettiren tarafından gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Denetim mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Adana Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.