

No: 646 – Mahreç İşareti

ADANA KARAKUŞ TATLISI

Tescil Ettiren

ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 646 |
| Tescil Tarihi | : 11.01.2021 |
| Başvuru No | : C2019/183 |
| Başvuru Tarihi | : 14.11.2019 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Adana Karakuş Tatlısı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Adana Ticaret Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Karasoku Mahallesi Abidinpaşa Caddesi No: 22 Seyhan ADANA |
| Coğrafi Sınırı | : Adana ili |
| Kullanım Biçimi | : Adana Karakuş Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Karakuş Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Karakuş Tatlısı, yörede uzun yıllardır üretilmekte ve tüketilmekte olan şerbetli bir tatlıdır. Özel amaçlı buğday unu (baklavalık-böreklik), yumurta, tuz ve su ile hazırlanarak yoğurulan hamurdan alınan bezelerin açılıp, aralarına ceviz serpilerek, tekniğine uygun olarak sarılıp kesilmesi ve kızartıldıktan sonra şerbet içine daldırılması şeklinde üretilir. Kendine özgü açma, sarma, kesme ve pişirme yöntemi ve son ürünün görünümü ile ayırt edilir.

Adana Karakuş Tatlısı; yörede düğün, bayram, festival, çeşitli özel günler vb. gibi toplu yemek yenen organizasyonlarda ikram edilir. Bunun yanı sıra, günlük öğünlerde de sıkça tüketilir.

Adana Karakuş Tatlısının servisi de kendine özgüdür. Adana Karakuş Tatlıları bir tepsi içine üst üste dizilerek işletmelerin satış/sunum tezgâhlarına müşterilerin uzanıp alabileceği şekilde yerleştirilir. Gelen müşteri tatlıları tutmak için hazırlanmış olan servis kâğıtlarından alır ve onunla tutarak tepside tek tek dilediği kadar tatlı yer. Bunun haricinde, üzerine tercihen dövülmüş ceviz içi veya 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescil edilmiş Antep Fıstığı serpilerek tabakta da servis edilebilir. Günlük olarak üretilir.

Üretim Metodu:

Adana Karakuş Tatlısı Şerbetinin Hazırlanması

- 5 kg toz şeker
- 3,5 kg su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Su bir kaba konur ve kaynatılır. Kaynama aşamasına gelince şeker eklenir, karıştırılır. Şeker eriyince limon suyu eklenir. Karışım kaynamaya başladıktan sonra 30 dakika pişirilir. Pişirilen şerbet oda sıcaklığına gelene kadar bekletilir. Şerbet miktarı üretilecek tatlı miktarına göre belirtilen oranlarda arttırılabilir.

Adana Karakuş Tatlısı Hamurunun Malzemeleri

- 1 kg özel amaçlı buğday unu (baklavalık-böreklik)
- 3 yumurta
- 15 g tuz
- 350 g su
- 100 g ince dövülmüş ceviz içi
- Nişasta (hamuru açmak için)
- Ayçiçek yağı (kızartmak için)

Adana Karakuş Tatlısının Yapılışı

Özel amaçlı buğday unu (baklavalık- böreklik), yumurta, su ve tuz yoğurularak hamur hazırlanır. Hamurun üstü nemli bezle örtülerek 30 dakika dinlendirilir. Hamur yaklaşık 80 g ağırlığında bezelere ayrılır. Bezeler tek tek 20 cm çapına kadar merdane ile açılır. Açılan hamurların, aralarına buğday nişastası serpilmiş 10 tanesi üst üste koyulur, aynı anda 1 m çapına gelene kadar ustalık becerisi ile oklavayla açılır.

Oklavayla 1 yaprak (açılmış hamur) alınır ve üstüne ince dövülmüş ceviz serpilir, oklavaya gevşek şekilde sarılır. Bunun üzerine arasında ceviz olmadan teker teker 3 yaprak daha sarılır. Arasında ceviz olan 4 kat sarılmış hamurun içinden oklava dikkatlice çıkarılır. Daha sonra sarılmış rulo halindeki hamurların üstüne hafifçe (uç kısımlara daha fazla) bastırılır ve oluşan çok katlı hamur 4,5-5 cm aralıklarla verev şekilde bıçakla kesilir.

Kalınlığı yaklaşık 3 cm ve genişliği 4,5-5 cm olan bu parçalar kısık ateşte ve kızgın olmayan yağda kızartılmaya başlanır. Hamur parçaları kabardıkça ateş açılır. Ustalık becerisi ile çevrilerek kızartılmaya devam edilir. Kızaran cevizli hamurlar oda sıcaklığındaki şerbete batırılır ve 5 dakika kadar şerbet içerisinde bekletildikten sonra Adana Karakuş Tatlısı servise hazırdır.

Üzerine tercihen dövülmüş ceviz içi veya Antep Fıstığı serpilerek servis edilir.

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

Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle uzun yıllardır Adana'da üretilen Adana Karakuş Tatlısının, Adana ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle Adana Karakuş Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Adana Ticaret Odasından iki, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından bir, Adana Büyükşehir Belediyesinden bir, Seyhan Belediyesinden bir ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir üyeden oluşan toplam 6 kişilik mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; ürünün üretiminde özel amaçlı buğday unu (baklavalık-böreklik) kullanılıp kullanılmadığı, kullanılan malzemelerin oranları, üretim metoduna uygunluğu, son ürünün biçim ve boyutları ile Adana Karakuş Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Adana Karakuş Tatlısının günlük olarak üretilmiş olması gerekir.

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.