

**No: 575 – Mahreç İşareti**

**ADANA ŞIRDAN**

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>	: 575
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/189
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adana Şırdan
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Şırdan / 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 Şırdan ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Şırdan ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Adana Şırdan, koyunların midesinin dört bölümünden biri olan şırdanın pirinç, iç yağı, karabiber, kimyon, tuz ve biber salçası ile yapılan iç malzemesi ile doldurulup haşlanarak pişirilmesi ile yapılan bir yemektir. Bununla birlikte koyun şırdanı ve şırdanın iç yağının kullanılması, özel bir teknikle doldurulması ve dikilmesi, pişirilirken kaya tuzu kullanılması, servisinde kimyon, acı pul biber ve yanında acı süs biber turşusu ile servis edilmesi ürüne ayırt edici bir özellik katar. Adana Şırdanın temizlenmesi, iç malzemesinde şırdanın etrafını kaplayan iç (perde) yağının alınıp içe konulacak şekilde elle kıyılması, biber salçası, karabiber, tuz ve kimyon baharat karışımının ayarlanması, şırdanın doldurulması, dikilmesi ve pişirilmesi bir ustalık gerektirir. Adana Şırdan yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir yemektir.

### **Üretim Metodu:**

Adana Şırdan İçin Kullanılan Malzemeler:

- Koyun Şırdanı
- 1,5 Yemek Kaşığı Tüm Pirinç
- 1 Yemek Kaşığı Şırdanın Dışından Alınan İç (Perde) Yağı
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 6 g Biber Salçası
- Yarım Çay Kaşığı Tuz
- Yarım Çay Kaşığı Öğütülmüş Kimyon

Yukarıda malzemelerle 1 adet Adana Şırdan yapılabilir. Genellikle büyük tencerelerde çok sayıda bir arada pişirilir fakat bu oran kullanılır.

Adana Şırdan Yapılışı:

Koyun şırdanı bol tuz ile ovulup bol su ile birkaç kez yıkanır. Limonlu ve tuzlu suda bir kaç saat bekletilip temiz su ile birkaç sefer durulanır. Üzerindeki iç yağı (perde yağı) ayrılır. Her şırdandan çıkan iç yağ (gömlek veya perde) bir Adana Şırdanda kullanılacak miktardan fazladır. Alınan iç yağı daha sonra kıyılır ve Adana Şırdan iç malzemesine belirtilen oranlarda eklenir. Temizlenen şırdanlar temiz bir tezgahta bekletilir. İç malzemesinde kullanılacak pirinç soğuk suda yıkanır. Nemli pirinçle iç yağı, karabiber, kimyon, tuz ve biber salçası bir tencerede harmanlanarak iç malzemesi hazırlanır. Yıkanan şırdanın içine 1,5 yemek kaşığı kadar iç konur ve şırdan ustalikle ters çevrilerek doldurulmuş olur. Doldurma açıklığı çok kalın olmayan yaklaşık 6 mm kalınlığında paslanmaz çelik iğne ve pişirim sırasında erimeyecek ve kopmayacak ve gıdyla temasında sorun olmayan bir iplikle dikilir. İğne ve iplik büyüdükçe dikiş delikleri büyür ve şırdan içine pişirme suyu daha fazla girer ve bunun sonucunda şırdanın içi sulanarak istenmeyen şekilde bulamaç olur. Ustalikle dikilen şırdanlar temiz suda 3 kez yıkanır ve pişirmeye geçilir. Pişirme için bir kazanda su ısıtılır. 5 lt suya 50 g kaya tuzu eklenir ve karıştırılır. Su kaynarken yıkanan doldurulmuş şırdanlar kazana atılır. Kapağı açık kaynamaya bırakılır. Pişiren usta her 15 dakikada bir şırdanları kepçe ile karıştırır. Su kaynamaya başladığında üzerindeki köpüklerin yüzeyde köpük kalmayacak şekilde alınması gerekir. Bu andan itibaren 1 saat 45 dakika sonra ateş kapatılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Haşlanmış şırdanlar kaynayan suyun buharı ile birlikte dinlenmeye alınır. 30 dakika sonra Adana Şırdan yemeye hazır hale gelir. Adana Şırdan alttan kısık ateşle ısıtılan bir tencerede servise hazır bekletilir.

Pişmiş bir Adana Şırdan tencereden çatal veya maşa ile çıkarılır. Adana Şırdan tabakta ve elde yemelik olarak iki şekilde servis edilir. Elde yemelik serviste, şırdan sığabileceği bir servis kağıdının arasına konur. Adana Şırdanın ince ucu en lezzetli yeridir. Bu nedenle yemeye dikilen taraftan başlanır. Yiyecek kişiye ipi çıkarılarak verilir ya da tüketici kendisi ipi çıkarır. İsteğe göre tuzlu kimyon, acı pul biber atılarak servis edilir. Adana Şırdanın yanında ayrı bir tabakta acı süs biberi turşusu da verilir. Tabakta servis yapılırken istenilen sayıda şırdan servis tabağına konur. Servis tabağı ile birlikte ayrı bir tabakta süs biberi turşusu ve küçük kaselerde acı pul biberi ve tuzlu kimyon da verilir. Pişirildiği gün tüketilir.

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

Adana Şırdanın geleneksel üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirdiğinden yöreyle ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından bir, Adana Büyükşehir Belediyesinden bir, Seyhan İlçe Belediyesinde 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 ve şırdanın koyun şırdanı olmasını 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.