

**Tescil No** : 167  
**Koruma Tarihi** : 26.10.2009  
**Başvuru No** : C2009/036  
**Başvuru Sahibi** : Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad.  
No:19 Arifiye SAKARYA  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Adapazarı Islama Köftesi  
**Ürünün Adı** : Köfte  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Coğrafi Sınırı** : Türkiye  
**Coğrafi İşaretin** : Adapazarı  
**Kaynaklandığı Alan**  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler** ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 30.05.2012 tarih ve 28308 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 26.10.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Dr. Elif B.AKIN**  
**Enstitü Başkanı a.**  
**Markalar Dairesi Başkanı**

**Tescil No** : 167  
**Coğrafi İşaret** : Adapazarı Islama Köftesi

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

Ürünün ayırt edici özelliklerinin arasında en önemlisi köfte ile birlikte sunulan ıslatılmış soslu ekmektir. Soslu ekmeğe; büyükbaş hayvana ait olan kemik suyu, kırmızı toz biber, sıvı yağ ve bayat ekmekten (mayalı kara fırın ekmeği) oluşur. Ekmekler soslandıktan (ıslatıldıktan) sonra kızartılır. Kızartılan bu ekmeğin dilimlerinin üzerinde ızgarada pişirilen köftelerin servis edilmesi de diğer ayırt edici özelliğidir.

### **Üretim Metodu:**

Köfte Malzemesi: (tarif 8 kişi içindir)

1 kg dana kıyma (500 gr dana kaburga ve 500 gr dana kol)

1 orta boy soğan

80 gr ufalanmış bayat ekmeğin içi (mayalı ve karafırın ekmeği olmalıdır.)

10 gr kimyon (1 çay kaşığı)

10 gr karabiber (1 çay kaşığı)

10 gr kırmızı toz biber (1 çay kaşığı)

30 gr tuz (3 çay kaşığı)

Islama Suyu Malzemesi:

İnce dilimlenmiş ve mayalı bayat kara fırın ekmeği

1 kg kemik suyu (danadan alınmalıdır.)

50 gr kırmızı toz biber (2 çorba kaşığı)

100 gr sıvı yağ (1 çay bardağı)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Kemik Suyunun Hazırlanışı:

Dananın kalın kemikleri (özellikle kaburga ve kaval kemikleri) ortadan kırılarak içinde 12 litre su bulunan büyük bir kazana, içine 2 adet büyük soğan ile birlikte konulur. Takriben 12 saat ağır ateşte kaynatılır. Tülbentten geçirilerek (kemik kırıntılarının kalmaması için) saf kemik suyu elde edilir.

Izgara:

Meşe Kömürü tercih edilir. Yakılan kömürün üstünün beyazlaması beklenir.

Süsleme:

2 orta boy hafif közlenmiş domates (her porsiyonda bir domatesin ¼' ü kullanılır)

8 sivri hafif közlenmiş biber (Her porsiyonda 1 adet biber)

**Tescil No : 167**  
**Coğrafi İşaret : Adapazarı İslama Köftesi**

#### Yapılışı:

Kıymanın içine soğan rendelenir. Baharatlar katılır ve ekme rendeden geçirilerek ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar elle yoğrulur. En az 1 saat dinlendirilir. Porsiyona 10 adet gelecek şekilde (toplam 80 adet) elle şekillendirilir ve ızgaraya sırayla dizilir.

Kemik suyunun içine kırmızı toz biber, sıvı yağ ve tuz karıştırılır. Ekmekler ıslama suyuna bandırılır ve ızgaranın üzerine konulur. Az kızaracak şekilde ızgaradan alınır ve servis tabağına 2 dilim koyulur. Kızaran köfteden, tabaktaki ekmeklerin üzerine 10 adet koyulur. Hafif közlenmiş domates ve biber tabağın üstüne konularak servis edilir.

Tercihen ıslama köfte yanında piyaz, üzüm şırası veya ayranla servis edilir.

Üretim metodunda diğer köfte çeşitlerinden ayrılan en önemli detay büyükbaş hayvana ait olan kemik suyu, sıvı yağ, kırmızı toz biber ve tuz karışımlarında ıslatılan ekmeklerinde köfteler ile birlikte ızgarada pişirilmesi ve köftelerin ıslama ekmeklerin üzerinde servis edilmesidir.

#### **Denetleme:**

Ürünün üretimi, işlenmesi veya ilgili diğer işlemleri hakkında yeterliğe sahip Coğrafi İşaret Denetleme Kurulu oluşturulmuştur. Sakarya Üniversitesi Karasu Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otelcilik Programı'ndan 1 akademik personel, yine aynı Okulun Müdürlüğü tarafından uygun görülen 1 akademik personel ve Sakarya Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü'nden 1 öğretmen olmak üzere alanında uzman 3 kişilik denetleme kurulu oluşturulmuştur. Kurul yılda 1 kez düzenli, ihtiyaç duyulduğunda ve ihtiyaç anında ise daima görev yapacaktır. Raporlar, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent Enstitüsü'ne iletilecektir. Denetleme Kurulu'nun talep etmesi durumunda ürün analizi Adapazarı Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı'na yaptırılacaktır, ancak sözkonusu laboratuvar Denetleme Kurulu'nda yer almamaktadır. Bununla birlikte analizlerin yapılacağı Adapazarı Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı'nın taahhüdünde aksama olması veya tüzel kişiliğinin sona ermesi durumunda öncelikle Sakarya Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Laboratuvarı veya Türk Standartları Enstitüsü Ankara Gıda Laboratuvarında gerekli testler yaptırılacaktır. Yine aynı şekilde testlerin yaptırılacağı kurum veya kuruluşlar sadece laboratuvar hizmeti verecektir. Denetleme Kurulunda yer almayacaklardır.

**Tescil No : 167**  
**Coğrafi İşaret : Adapazarı İslama Köftesi**

Denetleme Kurulu yılda 1 kez düzenli ve ihtiyaç duyulduğunda daima üretim yerinde, ürünün üretim metoduna uygunluğu kontrol edilecektir. Üretim metodunda açıklanan köfte malzemesinin, ıslama suyu malzemesinin içeriğinin ve kemik suyunun hazırlanışının, ızgaranın, pişirmenin, süsleme ve servisin tanıma uygunluğu kontrol edilecektir.

Belirlenen ölçüm ve kontrol kriterleri dışında anlaşmazlık olması durumunda kullanılan malzemelerin tespiti, nem oranı, tuz oranı, hassas ağırlık kontrolü, ekmekte maya kontrolü, kullanılan etin cinsi vb. özellikler bağımsız laboratuvarlarda ölçülecektir. Normal şartlarda tanımlarda verilen ölçüklere göre fiziksel ölçümler üretim yerinde Denetim Kurulu tarafından gerçekleştirilecektir.