

Tescil No : 168
Koruma Tarihi : 26.10.2009
Başvuru No : C2009/037
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 Dartılı Keşkek
Ürünün Adı : Keşkek
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 : 168
Coğrafi İşaret : Adapazarı Dartlı Keşkek

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adapazarı Dartlı Keşkek düğün, sünnet, bayram gibi özel günlerde pişirilen ve konuklara ikram edilen yöresel yemektir.

Ürünün ayırt edici özellikleri; büyükbaş hayvan eti yerine sadece tavuk ile yapılması ve Adapazarı yöresine özgü olarak hazırlanan “kızdırılmış tereyağında kırmızı biber ve kara biber ile hazırlanan dartı”nın kullanılmasıdır. Ayrıca yemeğin yapımında yoğun olarak yoğurt ve süt kullanılır.

Üretim Metodu:

Adapazarı Dartlı Keşkek yapımında kullanılacak malzemeler; 6-7 litre süt, 1 adet tavuk, ½ aşurelik buğday, 1 baş orta boy soğan, ½ tatlı kaşığı tuz, 3/2 litre su, 2 yemek kaşığı tereyağı, çay kaşığının ucu ile karabiber ve çay kaşığının ucu ile kırmızı biber.

Dartının Hazırlanışı:

6-7 litre süt kaynatılmadan önce 1.5-3 saat arası bekletilmektedir. Daha sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka hafif ateşli ocakta kırmızı rengi alıncaya kadar kaynatılır. Bu esnada dartı kıvamı koyulaşır ve dartının yüzeyinde gözenekler (krater) oluşur. Dartı yüzeyi kırmızı rengi ve yüzeydeki gözenekleri oluştuğunda ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak burada donması beklenir. Yağlı bölüm üste, tortu ise altta kalacak biçimde donmaktadır. İşte bu elde edilen ürüne dartı denilmektedir. Adapazarı keşkeğinin vazgeçilmez yardımcı elemanıdır.

Adapazarı Dartlı Keşkeğinin Yapılışı:

Kılçıklı sivri beyaz ½ kilogram buğday dövülerek, kabuğu çıkarılarak aşurelik buğday hazırlanır. Keşkek yapımına başlamadan yaklaşık 10-12 saat önce buğday yıkanarak ıslatılır ve biraz şişmesi sağlanır.

Ertesi gün ise, hazırlanan bir bütün tavuğun eti iyice yumuşayınca yaklaşık 1,5 saat kadar suda haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra bir kepçeyle tencereden alınır. Diğer tarafta akşamdan hazırlanan buğday tavuk suyuna atılır. 1-2 kez tahta bir kaşıkla çevrilerek ocakta kaynatılır. Suyu az ise üzerini 1 parmak örtecek kadar su ilave edilir ve ½ tatlı kaşığı tuz konulur. Ilık hale gelen tavuk kemiklerinden ayrılır. İnce bir şekilde didiklenir ve yarım kibrit çöpü büyüklüğünde parçalar halinde, kaynatılan buğdayın içine katılır.

Tescil No : 168
Coğrafi İşaret : Adapazarı Dartlı Keşkek

Kaynatılan malzeme tahta kaşıkla ezilerek buğdayla etin birbirine yedirilmesi sağlanır. Koyulaştığı zaman servis tabağına alınır.

Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağı kavrulur. İçine hazırlanan dartı, kırmızı ve kara biber konur. Hazırlanan keşkeğin üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

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.

Denetleme Kurulu yılda 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda daima ürünün; üretim meodunda açıklanan malzemelerin içeriğini, dartının hazırlanış tanıma uygunluğunu, adapazarı keşkeğinin yapılışının ve servisinin tanıma uygunluğunu kontrol edecektir.

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