

**No: 225 – Mahreç İşareti**

**DALAMA TANDIRI**

Tescil Ettiren

**EFELER BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.01.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 225
<b>Tescil Tarihi</b>	: 01.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2012/011
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.01.2012
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Dalama Tandırı
<b>Ürün Adı</b>	: Tandır kebabı
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Efeler Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 7 Eylül Mah. İzmir Bulv. 1002 Sk. No: 21 Efeler/AYDIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Dalama
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Dalama Tandırı, süt kuzu ve oğlak etinden yapılan kendine özgü pişirme usulü bulunan kebab çeşididir.

Dalama Tandırının ayırt edici özellikleri ürününün yapımında kullanılan süt kuzu ve oğlakların doğal ortamda yetişmesi, etin taze olması, kuyunun özelliği, ürünün pişirme usulü ve servisidir.

Dalama Tandırı yapımında kullanılan süt kuzu ve oğlaklar, doğal ortamda yetişen kekik, meşe, palamut ve pınar gibi bitkileri yiyerek beslenirler. Bu bitkiler süt kuzu ve oğlak etine koku ve lezzet katarak etin kalitesini yükseltmektedir. Kullanılan süt kuzu ve oğlak ağırlığı 13-20 kg arasında olmalıdır.

Dalama Tandırı, Madran çayı taşlarından örülen 90-100 cm yüksekliğinde ve bir metre genişliğinde özel yapılmış kuyularda pişirilmelidir. Kullanılan süt kuzu veya oğlakların döş kısmı ayrılarak etin daha iyi pişmesi sağlanmalıdır. Malzeme seçimi, hazırlanışı ve servisi özel ustalık gerektiren yöresel bir kebab çeşididir. Dalama Tandırının sunumunda mevsiminde yetişmiş taze sivri yeşilbiber, domates, soğan, roka vb. ürünler, içecek olarak ayran ya da cacık ve kuru sivri biber benzeri baharat ve özel yapılmış pidesi ile servisi hazırlanmalıdır.

### **Üretim Metodu:**

**Etin Hazırlanışı:**

Dağlarda ve meralarda yetiştirilmiş yaşına girmemiş 13-20 kg ağırlıkta olan süt kuzu veya oğlaklar bütün olarak parçalanmadan pişirmeye hazırlanmalıdır. Kullanılacak olan et, hayvan kesimden hemen sonra pişirilmeye hazırlanmalıdır.

Hayvanların sadece sakatları işkembesi ve akciğerleri alınmalıdır. Karaciğer, kalp, dalak, çöz ayaları ve böbrekleri pişirilecek olan hayvanın içinde bırakılmalıdır.

**Pişirme Kuyusu taşların özelliği Özellikleri:**

Kuyu yapımında Madran çayı taşı, kireçtaşı ve ateş tuğlası kullanılmalıdır.

Madran çayının kenarlarından toplanan taşlar yörede Madran çayı taşı olarak tanımlanmaktadır.

Kireçtaşı, Dalama Mahallesi'nin yakınında Kasar Mahallesi'nin (Köy) üst kısmında dolomatik kireçtaşlarıdır.

Ateş tuğlası, ocaklarda pişirilen kırmızı topraktan yapılan tuğlalardır.

Madran çayı taşları, metamorfik kayaç olan gnayslardan oluşmaktadır. Madran çayından alınan irili ufaklı taşlarla örülen kuyu gnays taşları içerisinde bulunan kuvars ve feldspat mineralleri sayesinde mükemmel bir ısı yalıtım ile cam fanusa dönüşmüştür. Bu sebeple Madran çayı taşları, fırının dış yüzeyinde sıcaklığı muhafaza etmesi amacı ile kullanılmalıdır.

Fırının iç duvarlarının dolgusunda ise Dalama Mahallesi'nin yakınında Kasar Mahallesi'nin (Köy) üst kısmında dolomatik kireçtaşları kullanılmalıdır. Ateş tuğlası ile iç duvarı örülen tandırın, ısı tutma kapasitesi artmaktadır. Ateş tuğlası uzun süre sıcaklığı koruyarak ürünün yavaş pişmesinde etken olmaktadır.

Pişirme kuyusu 90-100 cm yüksekliğinde 1 metre genişliğinde ve yuvarlaktır. Yuvarlak olmasının sebebi kuyu tabanından ağızına kadar eşit derece ısı sağlanmasıdır.

Kuyu, tandır yapılmadan en az 6 saat önce pişime hazırlanmalıdır. Meşe, pınar ağaçlarından kesilmiş yaklaşık 1 metre uzunluğunda odunlar diklemesine kuyuya salınmalıdır. Kuyunun ortasında oluşan boşluğa ise tutuşturucu olarak meşe ve pınar çalıkları kullanılmalı ve ateşe verilmelidir. Kuyu tava geldiğinde, koz haline gelmemiş odunlar ortamdandan uzaklaştırılmalıdır. Kuyu içinde is olmamalıdır.

Pişirmeye geçmeden önce kuyu sıcaklığının 200-250 °C derece olması gereklidir.



Pişirme Usulü:

Yukarıda açıklanan şekilde pişime hazırlanan kuyuya; karaciğer, kalp, dalak, çöz ayaları ve böbrekleri içinde bırakılan ve etin kalın olduğu bölgeleri çizilen bütün haldeki süt kuzu ve oğlaklar, yaklaşık 1 metre uzunluğundaki demir üzerinde yer alan krom-nikelden üretilmiş çengellere geçirilerek kuyuya sallandırılmalıdır.

Kuyunun hava almaması ve ısı kaybetmemesi için killi topraktan yapılan harç ile kuyunun etrafı kapatılmalıdır. Ürün 200-250 °C derece ki kuyunun içinde yaklaşık 1,5 saat pişirilmelidir.

Pişme işleminden sonra killi toprak ile kapatılan kuyunun kapağı açılır. Ancak pişirilen tandır hemen çıkarılmaz ve yaklaşık 15 dakika beklendikten sonra çıkartılır. Bu bekletme işlemi “Tandırın tava gelmesi”



olarak tanımlanmaktadır.

Dalama Tandır Pidesi:

Dalama Tandır Pidesinin yapımında 260 adet pide için 30 litre su, 50 kg buğday unu, 100 gr. Tuz, 250 gr. maya kullanılmalıdır.

Dalama Tandır pidesi, yaklaşık 40 cm uzunluğunda ve 15 cm genişliğinde 2-3 cm inceliğinde hazırlanmalıdır. Pidenin özelliği boyutlarıdır.

Sunum:

Pişmiş olan Dalama Tandırı kuyudan çıkartılır. Isısını kaybetmemesi amacıyla altına köz konularak camdan yapılan sergi alanlarında asılı olarak sunuma hazırlanmalıdır.

Dalama Tandırının kemikli ya da kemiksiz olarak sunumu yapılabilir.

Dalama Tandırı satırla parçalandıktan sonra tandır için özel olarak yapılan pidenin içine konularak servis edilmelidir.

Dalama Tandırı iki şekilde sunumu gerçekleştirilmektedir.

Birinci geleneksel sunum şekli; yağlı kâğıt üzerine özel Dalama Tandır pidesi ve onun üzerine de pişirilen Dalama Tandırı konularak yapılmalıdır. Ayrıca mevsiminde yetmiş taze sivri yeşilbiber, domates, soğan, roka vb. ürünler, içecek olarak ayran ya da cacık ve kuru sivri biber benzeri baharatlar ile servis edilmelidir.

İkinci sunum şekli; alttan ısıtması olan semaver şeklindeki mangallarda önce kuyuda pişen tandır üzerine ürünü kapatacak şekilde kesilmiş pideler yerleştirilmelidir. Tandır üzerine pidelerin yerleştirilmesi tandırın sıcaklığını koruması amacını taşır ayrıca pidelerde sıcak olur. Yukarıda açıklanan sebzeler, içecekler ve baharatlar ile servisi yapılmalıdır.

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

Dalama Tandırı, yöredeki Madran çayı taşı ve diğer taşlar ile özel yapımı gerçekleştiren pişirme kuyularında pişirilmektedir. Dalama Tandırının yapımı zahmetli olup ustalık gerektirmektedir. Dalama Tandırının yapımında kullanılan süt kuzu ve oğlaklar; yörenin havası, suyu ve iklimi ile yetişen doğal kekik, meşe, palamut ve pınar gibi bitkileri yiyerek beslenmeleri etlerine koku ve lezzet katarak etin niteliğini artırmaktadır. Dalama Tandırı yöre ile özdeşleşen ve kültürel bilgi birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Ayrıca yapımı tecrübe ve ustalık gerektirir.

### **Denetleme:**

Efeler Belediyesi koordinatörlüğünde; Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın Ticaret Borsası ve Aydın İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi alanında uzman birer kişiden oluşan denetim komisyonu tarafından ürün denetimi periyodik olarak ayrıca şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim kriterleri;

1. Süt kuzu ve oğlakların beslenme şekilleri kontrol edilecektir. Doğal ortamda yetişen kekik, meşe, palamut ve pınar gibi bitkiler ile beslenmesi gereklidir.
2. Süt kuzu ve oğlakların yaş ve ağırlığı kontrol edilecektir. Yaşına girmemiş ve ağırlıklarının 13-20 kg arasında olması gereklidir.
3. Pişirme kuyusunun yapımında Madran çayı taşı, kireçtaşı ve ateş tuğlasının kullanım yerleri kontrol edilecektir.
4. Dalama Tandır etinin hazırlık aşaması kontrol edilecektir.
5. Dalama Tandırının pişirme yöntem ve süreci kontrol edilecektir. Dalama Tandırı kuyuda sade pişirilmeli ve sunumu esnasında ürün üzerine herhangi bir sos, baharat, yağ vb. ek ürün kullanılmamalıdır.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.