

**No: 251 – Mahreç İşareti**

**YAKAKENT MANTISI**

Tescil Ettiren

**YAKAKENT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 251
<b>Tescil Tarihi</b>	: 01.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/074
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Yakakent Mantısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Mantı / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yakakent Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Merkez Mah. Cumhuriyet Meydanı Hükümet Konağı Kat:2 Yakakent SAMSUN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Yakakent
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

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

Yakakent Mantısı yöre adı ile özdeşleşmiş soslu bir yemek çeşididir.

Üretim metodunda açıklanan karışım ile elde edilen ve iç malzemesi yerleştirilen hamurların katlama şekli ile birlikte pişmiş ürünün sunumu sırasında üzerine ceviz dökülerek servis edilmesi yöreye özgüdür.

Yakakent Mantısı cevizli ve yoğurtlu mantı olmak üzere iki şekilde üretilmektedir.

#### **Üretim Metodu:**

##### Hamur Malzemeleri:

800 gr.- 1000 gr un, bir tutam tuz, 2 adet yumurta, alabildiğince su

##### İç Malzemeleri:

500 gr siniri alınmış dana kıyma, 2 adet orta boy soğan, bir tutam karabiber ve bir tutam tuz

##### Hamurun Hazırlanması:

Hamur malzemeleri karışımı orta sertlikte hamur elde edilene kadar elle yoğrulmalıdır. Yoğrulan hamurdan orta büyüklükte yuvarlak bezeler hazırlanıp bir kaba konulup üzerlerine bir havlu / bez örtülerek yaklaşık 15 - 20 dakika oda sıcaklığında dinlenmeye bırakılmalıdır.

##### İç Malzemesinin Hazırlanması:

Siniri alınmış 500 gr dana kıyması içine 2 adet orta boy soğan ince ince doğranır, bir tutam karabiber ve bir tutam tuz ilave edilerek harç elle iyice karıştıncaya kadar yoğrulmalıdır.

Hamur bezelerinin dinlenme işleminden sonra bezeler 1,5 – 2 milimetre kalınlıkta ve yaklaşık 50 santimetre çapında açılmalıdır. Hamur açma işleminde, hamurun zemine yapışmaması için ihtiyaca uygun miktarda un serpilmesi gereklidir.

Açılan hamurlar 3 - 4 cm lik kare formuna benzer şekilde kesilmelidir. Kesilen hamurların içerisine hazırlanan içten fındık tanesi kadar yerleştirilmelidir. Bu şekilde hazırlanan iç malzemeli hamurlar karşılıklı iki kenarları birleştirilerek muska şeklinde (Şekil 1) katlanarak iki kenarı baş ve işaret parmakları arasında hafifçe sıkıştırılmalıdır.



**Şekil 1:** Katlama şekli

İç malzemesi koyularak katlanan hamurlar, un serpilmiş geniş bir tepsinin içerisinde tüm bezelerin işlemleri bitene kadar bekletilmelidir.

İç malzemeli katlanmış hamurların miktarına uygun büyüklükteki tencere içeresine yaklaşık 2 litre su konularak kaynatılmalı ve suya ürün miktarına bağlı olarak yaklaşık bir yemek kaşığı kaya tuzu eklendikten sonra hazırlanan iç malzemeli katlanmış hamurlar ilave edilmelidir. Ayrıca ürünün yapışmaması için suya bir çay bardağı sıvı yağ konulabilir.

Mantı yaklaşık 2 litre su içerisinde ve hızlı ateşte pişirilmeli, pişirme esnasında üste çıkan mantıların kabın kenarından ileriye doğru tahta kaşığın tersi ile hafifçe ortaya doğru itilmesi gerekir. Bu sayede mantıların eşit oranda pişmesi sağlanır.

Kaynama sırasında köpüğün gitmesi gereklidir. Yaklaşık olarak 15 - 18 dk pişirme süresi yeterlidir.

Pişen hamurlar ateşten alınarak 3 - 4 su bardağı su ilave edilip kevgir ile hafifçe karıştırıldıktan sonra süzülmalıdır.

#### Yakakent Yoğurtlu Mantı:

Pişen iç malzemeli katlanmış hamurların üzerine, süzme yoğurt ve tuzla ezilen birkaç diş sarımsak karışımından elde edilen yoğurtlu sos ürünün üzerine dökülüp bir kaşık yardımı ile hafifçe karıştırılarak sarımsaklı yoğurt ile mantının birbirine karışması sağlanmalıdır. Daha sonra eritilmiş tereyağı ile sunum yapılmalıdır.

#### Yakakent Cevizli Mantı:

Geniş bir tepsi ya da tabak hafifçe yağlanır ve tabanına ince olarak dövülmüş ceviz serpilip süzülen iç malzemeli katlanmış hamurlar tepsiye sığ bir şekilde dökülmelidir. Önceden eritilmiş tereyağı mantıların üzerinde gezdirilmeli ve en üste ince dövülmüş ceviz serpilerek sunum yapılmalıdır.



**Şekil 2:** Yakakent Yoğurtlu Mantı



**Şekil 3:** Yakakent Cevizli Mantı

Yakakent Mantısının sunumu; tüketicinin isteği üzerine ayrı tabaklarda tek tek sunulabildiği gibi sadece bir tabak içerisinde Yakakent Yoğurtlu ve Cevizli Mantı servisi yapılabilir.

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

Yakakent Mantısı uzun yıllardır yörede üretilen ve restoranlarda tüketicilere sunulan yöreye özgü meşhur bir yemektir. İç malzemeli hamurun katlama şekli ile ürünün sunum şekli kültürel birikimle kuşaklar boyu aktarılan bir yöntem olup ustalık gerektirmektedir.

#### **Denetleme:**

Yakakent Belediyesinin koordinatörlüğünde; Yakakent Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü, Yakakent Esnaf Sanatkarlar ve Şoförler Odası ile Yakakent Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi alanında uzman birer kişiden oluşacak denetim merci tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri hamurun içine koyulan malzemelerin kontrolü ile birlikte hamurun katlama şekline uygunluğu denetlenecektir. Ayrıca yoğurtlu ve cevizli mantının sunum malzemeleri ve şekilleri denetlenecektir. Bununla birlikte ilgili coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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