

**Tescil No** : 155  
**Koruma Tarihi** : 09.08.2010  
**Başvuru No** : C2010/052  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibi** : Burdur Ticaret ve Sanayi Odası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Yeni Mahalle Şehit Teğmen Halil Demirörs Cad. No: 2  
Merkez BURDUR  
**Ürünün Adı** : Şiş Köfte  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Burdur Şiş Köftesi  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler** ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 03.07.2011 tarih ve 27983 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 09.08.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 155

**Coğrafi İşaret** : Burdur Şiş Köftesi

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

Burdur Şiş Köfte çok eski yıllardan beri sadece Burdur ilinde yapılan ve Burdur'a ait özgün bir et yiyeceğidir. Burdur Şiş Köfte'nin önemli özelliği, köfte yapımında kullanılan etin, dağlarda yetiştirilen ve sadece kekik, çalı gibi dağ bitkileri yiyerek beslenen keçi etinden yapılıyor olması ve yine beyaz buğday unundan yapılan ince pide ile servis edilmesidir. Ancak zaman içerisinde keçi yetiştiriciliğinin azalması, beslenme, damak tadı ve besin kaynakları konusunda yaşanan 'doğal sosyokültürel' değişim etkileri, Burdur Şiş Köftesi'ne de yansımıştır. Burdur Şiş Köftesi'nde, keçinin kaburga eti kullanılabileceği gibi sığırın kaburga eti de kullanılabilir.

Burdur Şiş Köftenin diğer köftelerden ayırt edilen en önemli özelliği keçi veya sığırın kaburga et kıymasından yapılması, lezzetli ve hazmı kolay bir yemek olmasıdır. Burdur Şiş Köftesi'nin içerisine herhangi bir sakatat, içyağı, beyaz et, soğan, biber, salça, ekmek kuru v.b. doğal ya da suni sebze ve baharat tarzı hiçbir katkı maddesi konulmaz. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık ta ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır.

### **Üretim Metodu:**

#### **Kıymanın hazırlanışı ve Köfte Yapımı:**

#### **Kullanılan Malzemeler;**

#### **Burdur Şiş Köfte Şiş Demirleri ve Ocak**

- Şiş Demirlerinin Boyu 45-50 cm
- Şiş Demirlerinin eni 1 cm
- Şiş Demirlerinin kalınlığı 3 mm ebadından oluşan "Dövme Demir" den yapılır.
- Ocak boyu 100 cm – 250 cm arasında değişebilir. Ocak eni 25-30 cm olmalıdır.
- Ocak derinliği; kül ve közlerin verimli ısı verebileceği yükseklikte yaklaşık 15 – 20 cm olması gerekir.

#### **Burdur Şiş Köfte Malzemesi**

- % 20 - % 25 oranında yağlı keçi veya sığırın kaburga eti kullanılır. İlave yağ kullanılmaz. Yağ etin kendi yağıdır.
- Et; sinir, damar ve zarlarından ayıklanır.

**Tescil No** : 155

**Coğrafi İşaret** : Burdur Şiş Köftesi

- Et; kıyma makinesinden tek çekimle çekilir. (Burdur Şiş Köfte yöresel bir ürün olması sebebi ile; evlerde çift bıçak ile bıçak arası denilen yöntemle etler kıyılmak sureti ile evlerde de Burdur Şiş Köfte yapılmaktadır.)
- 1000 gr ete; en fazla 25 gr tuz ilave edilir.
- Burdur Şiş Köfte malzemesi el ile iyice yoğrularak homojen bir hal alması sağlanır.
- Köftelik malzeme; +4 derecede en az 30 – 60 dakika bekletilerek dinlendirilir.

#### Burdur Şiş Köftenin Üretim Metodu

- Elin sığacağı bir kabın içerisine su konur. El kabın içerisine batırılmak sureti ile ıslatılır. Bu işlem etin şişten dökülmemesi için önemlidir. Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et haşlanır, Burdur Şiş Köftenin tadı bozulur.
- Avuç içerisine 20 gr'lık Burdur Şiş Köftelik kıyma alınır.
- Şiş Köftelik Kıyma; Şiş demirlerine yaklaşık 12-14 cm boyunda, 2 cm eninde sıvanır. Dengeli sıvama pişmenin önemli şartıdır.
- Şişlere sıvanan Şiş Köfteler, +4 derecede 10 dakikadan fazla bekletilmez. Aksi halde, şiş köfteler kurur ve lezzeti azalır.
- 120 gr Çiğ Kıyma, 100 gr Pişmiş Burdur Şiş Köfte 1 porsiyondur.
- 1 Porsiyonda 6 pişmiş Şiş Köfte bulunur.

#### Pişirme Metodu

- Odun kömürü ocakta yakılarak; alevsiz, durgun, korlu hale getirilir.
- Kor hale gelmeyen kömür, yani tam yanmayan veya az yanan kömür ateşi şiş köfteyi kurutur, sertleştirir lezzetini bozar.
- Pişirme esnasında kesinlikle vantilatör, elektrikli fan kullanılmaz. Ateş küçük yelpaze ile güçlendirilir.
- Kıvama gelmiş Ocağa; 1 Porsiyon için 6 adet köftelik kıymayla sıvanmış şiş konur.
- Pişirme sırasında şişler sık sık çevrilir.
- Bu sırada etin yüzünde oluşan yağlar, pidelere sıkılarak alınır ve yağların ateşe damlaması önlenir. Aksi halde yağ ateşe akar ise ateş alevlenir ve et dağlanır, lezzeti bozulur.
- Yağlanan pideler; pişmekte olan Burdur Şiş Köftenin üzerinde tutularak, pidelerin sıcaklığı muhafaza edilir.

#### **Burdur Şiş Köfte'de kullanılan Pidenin özellikleri**

##### Pide Malzemeleri

- %20 – 30 Sert Buğday ile % 70 – 80 oranında Yumuşak Buğdayın karışımından imal edilmiş 65 randımanlı Pidelik Un.
- 1 Çuval Un 50 kg. ağırlığındadır.

**Tescil No** : 155

**Coğrafi İşaret** : Burdur Şiş Köftesi

- 50 kg una; 250 – 350 gr Yaş Maya
- 100 – 150 gr Tuz
- 250 gr Şeker
- 25 – 35 Lt Su

#### Pidenin Üretim Metodu

- Un, Tuz ve Şeker karıştırılır.
- Karışıma Yaş Maya ilave edilir.
- Kademeli olarak su ilave edilerek 20 – 25 dakika karıştırılarak yoğrulur. (Su; % 50 oranında azaltılarak, % 50 oranında sütün katılması tavsiye edilir. Sütün katılması, hamurun daha yumuşak hale gelmesine katkı sağlar)
- Yoğrulan hamur; kulak memesi diye nitelendirilen kıvama getirilir.
- Kıvama gelen hamur; 300 gr. ağırlığında kesilerek pasalara (kesilen hamurun konulduğu tahtadan yapılmış boyu 100 – 150 cm uzunluğunda, eni 30 – 35 cm, derinliği 10 – 12 cm olan muhafaza gereci) yerleştirilir.
- 30 – 60 dakika arasında dinlendirilir.
- Dinlenen hamur; pasalardan çıkarılarak el ile açılır.
- Pide açılarak tırnaklanır. Tırnaklamaya başlamadan önce; pidenin üzerine yöremizde Haşıl denilen karışım sürülür. (Haşıl; 200 – 250 gr una 2 litre sıcak su ilave edilmiş karışımın adıdır.) Haşıl pidenin kızarmasını sağlar.
- Pide oldukça alevli taş fırında 3 – 4 dakika içerisinde pişirilir. Taş Fırının derecesi asgari 250 derece olmak zorundadır. Kesinlikle alevsiz ve sönük bir fırında pide pişirilmez. Pişirilir ise pide sert olur, lezzeti olmaz.

#### Pidenin Hazırlanması

- Yukarıdaki ölçütleri verilen hamurdan; Boyu 60 – 80 cm, Eni 12-13 cm, Kalınlığı 0.5 cm olan yaklaşık 250 – 270 adet pide üretilir
- Pidelere; alevli yüksek ateşte 3 – 4 dakika pişirilmesi sebebi ile iyi pişmiş ve yumuşaktır.
- Burdur Şiş Köfteler; ekmek dilimi, ekmek erası, lavaş, dürüm v.b. servis edilmez.

#### Burdur Şiş Köftenin Sunumu

- Tercihen porselen tabak kullanılır.
- Pidelere keskin bir bıçak ile parçalanır. Büyük parça tabağın alt kısmına serilir.
- Pişen Burdur Şiş Köfte tabaktaki pidenin üzerine sıyrılır. Burdur Şiş köftenin üzeri yağlı pide parçaları ile örtülür.
- Tabağın kenarı; yine aynı ocakta közlenmiş yeşil biber konarak servis edilir.

**Tescil No** : 155

**Coğrafi İşaret** : Burdur Şiş Köftesi

- Burdur Şiş Köfte ile ikram edilen ve yemeğin bir parçası olan “salata tabağı veya yeşillik tabağına” ise mevsimine göre taze soğan, kıyılmış kuru soğan, tercihen kabukları soyulmuş ve doğranmış domates, kıyılmış marul, maydanoz v.b. salata malzemelerinden biri veya bir kaç limonla birlikte konularak ikram edilir.

Bunun yanında geleneksel olarak Burdur Şiş Köfte'nin ardından verilen “Kaymaklı Tel Kadayıf” tatlısı da yemeği tamamlayıcı özellik taşır.

### **Denetleme:**

Burdur Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Burdur Belediyesi'nden bir kişi, Burdur Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nden bir kişi, Sağlık İl Müdürlüğünden bir kişi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir kişi, İl Tarım Müdürlüğünden bir kişi, Ahçı ve Kebapçılar Odası'nın belirleyeceği bir usta ve Burdur Ticaret ve Sanayi Odası'ndan bir üye olmak üzere toplam yedi kişilik bir komisyonla denetim işlemleri yürütülür.

Denetim komisyonu ;

1. Burdur Şiş Köftesi'nin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.
2. Burdur Şiş Köftesi'nin üretildiği ve yaygın olarak yapıldığı coğrafi bölgelere ayrıca Türkiye genelinde ilgili mercilere, belediyelere, odalara coğrafi işaret ve gereklilikleri kullanımı hakkında bilgi vererek, onlardan yörelerindeki üreticileri konudan haberdar etmesi ve bilgilendirmeleri için duyurularını resmi olarak yapar.
3. Denetimini periyodik olarak ya da gerekli gördüğünde yapar. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman ve her an yapabilir.
4. Denetime ilişkin raporlar Burdur Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsüne gönderilir.