

Tescil No	: 178
Koruma Tarihi	: 14.03.2011
Başvuru No	: C2011/023
Başvuru Sahibi	: Yozgat Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Yozgat Belediyesi Hizmet Binası Merkez YOZGAT
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Arabaşı
Ürünün Adı	: Arabaşı
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı	: Türkiye
Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan	: Yozgat
Kullanım Biçimi	: Markalama
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 22.01.2013 tarih ve 28536 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.03.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 178
Coğrafi İşaret : Yozgat Arabaşı

Ürün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri :

Yozgat Arabaşı; arabaşı çorbası ve ayrı yapılan arabaşı hamurundan oluşan bir üründür. Çorbayı diğer çorbalardan ayıran en önemli özellik ekmek ile birlikte değil, beraberinde hamur (çiğnenmeden) yutularak ve kış mevsiminde içilmesidir. Arabaşını diğerlerinden ayıran diğer bir özellik ise söz konusu çorbanın üretiminde kullanılan etin doğal ortamda yetişen veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen tavuk, hindi veya kazlardan elde edilmiş olmasıdır.

Yozgat ili bütünleşmiş olan arabaşının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Arabaşı denildiğinde akla ilk gelen ilin Yozgat olması, arabaşının orijinin Yozgat ili olduğunun bir göstergesidir.

Üretim Metodu :

Un

Un, elde edilen buğdayın kalitesine göre değişse de Yozgat Arabaşı yapımında kullanılan unun öz (gluten) değerinin oldukça yüksek olması gerekmektedir. Ürünün yapımında kullanılan un, tip 2 ile tabir edilen un olup %kül kuru maddede en çok 0.60, %ham selüloz kuru maddede en çok 0.20, %kuru gluten kuru maddede en az 9.0 ve asiditesi kuru maddede en çok 0.04 olmalıdır.

Yağ

Yozgat Arabaşı üretiminde kullanılacak yağ, tereyağı olmalıdır.

Su

Su, genel olarak mikrobiyolojik yönden insan sağlığı için kesinlikle güvenli olmalı, kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır.

Et

Ürüne asıl tat ve aromasını veren et ise tavuk, kaz yada hindi eti olmalıdır.

Yozgat Arabaşı üretiminde kullanılacak etten olabilecek kontaminasyon riskine karşı dikkatli olunmalı ve iyi pişirilmelidir.

Yozgat Arabaşı'nın kalitesi, bileşimine giren unsurlar yanında üretim özellikleriyle de yakından ilgilidir.

Yozgat Arabaşı hamurunun hazırlanması:

Malzemesi

5 kg su

650gr un (12 kişiliktir)

5 litre suyun 3 litresi ateş üzerinde kaynatmaya bırakılır. Kalan 2 litre soğuk suya 650 gr un ilave edilip mikserle çarpılarak bulamaç haline getirilir. Bulamaç haline getirilmiş hamur kaynamakta olan suya karıştırılarak boşaltılır. Oklava ile devamlı karıştırılarak hamur, mısır patlağı gibi patlamaya başlayınca 3-4 dakika daha kaynatılıp, suyla ıslatılmış sinilere dökülüp, siniler sallanarak eşit miktarda dağılması sağlanır ve soğumaya bırakılır. Hamurun kolay kesilmesi ve kalkması için muhakkak soğuması gerekmektedir. Soğumaya bırakılan hamur, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kasesi sığacak şekilde açılır ve açılan yere çorba kasesi yerleştirilir. Kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çorba ile birlikte çiğnenmeden yutulur.

Tescil No : 178
Coğrafi İşaret : Yozgat Arabaşı

Yozgat Arabaşı çorbasının hazırlanması:

Malzemesi

Tavuk, Kaz yada Hindi eti (göğüs)
5 kg su
5 kaşık un (yağsız kavrulmuş un)
1 kaşık tuz
2 kaşık domates salça
1 kaşık pul biber
1 kaşık kara biber
150 ve 200 gr tereyağ

Tavuk, kaz yada hindinin tümü; üzeri geçecek seviyede su ve bir kaşık tuz ilave edilip haşlanır. Haşlanan etten göğüs eti ayrı bir kaptaki küçük küçük parçalanır.

Ayrı bir tavada veya tabanı kalın, yayvan çelik bir tencere içerisinde un kavrulur. Ocak ısısı en düşük ısı konumuna ayarlanmalı ve un kavruluncaya kadar ayarı ile oynanmamalıdır. Un kaşık yardımı ile yavaş yavaş 30 dk süre boyunca karıştırılarak kavrulmalıdır. Un rengi sarı renge dönüp, unun kokusu çıkana kadar ve hafif hafif duman çıkarmaya başladığı anda ocak söndürülmelidir. Bu kavrulmuş una meyane denmektedir. Meyane soğuduktan sonra içine soğuk su ilave edilerek ayran kıvamına getirilir.

Çorba yapılmak üzere tencereye 150-200 gr tereyağ ilave edip ve 2 kaşık domates salçası konarak biraz kavrulur, bu aşamada 1 kaşık pul biber ve karabiber ilave edilir. Sonrasında üzerine 4-5 su bardağı tavuk, kaz yada hindi suyundan ilave edilerek kaynatılır. Kaynamaya başlayınca, suyla incelttiğimiz ve ayran kıvamında olan meyane azar azar çorbanın içine ilave edilir ve kaynadıktan sonra küçük küçük parçalanmış etler ilave edilir ve 5-10 dakika daha kaynatılır. İçilirken isteğe bağlı olarak çorbaya limon suyu konabilir.

Denetim :

Yozgat Belediye Başkanlığı'nın koordinatörlüğünde; Yozgat Tarım İl Müdürlüğü'nün temsilcisi, Yozgat Sanayi ve Ticaret Odası'nın temsilcisi ve Sağlık İl Müdürlüğü'nün temsilcisinden oluşacak toplam üç kişilik bir komisyonla denetim işlemleri yürütülür.

Denetim komisyonu; Yozgat Arabaşı'nın üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini - çorbasının; tat, aroması ve kıvamını, hamurunun; kıvamı (tepsiden kalkabilirliği) ve ayrıca her ikisinde kullanılan hammaddelerin özellikleri- üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetimini yılda bir defa düzenli olarak yapar. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak ve şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapabilir. Denetime ilişkin raporlar Yozgat Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.