

**Tescil No** : 193  
**Koruma Tarihi** : 17.04.2014  
**Başvuru No** : C2014/028  
**Başvuru Sahibi** : Kilis Valiliđi  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Akpınar Cad. Valilik Binası 79000 KİLİS  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Kilis Katmeri  
**Ürünün Adı** : Katmer  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Coğrafi İşaretin** : Kilis  
**Kaynaklandığı Alan**  
**Coğrafi Sınırı** : Türkiye  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte bulunan coğrafi işaret; 28.02.2015 tarih ve 29281 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 17.04.2014 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 193  
**Coğrafi İşaret** : Kilis Katmeri

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

“Kilis Katmeri” yüzyıllardan beri Kilis İlinde geleneksel olarak üretilen bir tatlı çeşididir. Elle serpmeye tarzında açılan zar halindeki hamur içerisine, Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunlardan sağılan süttten yöreye özgü yöntemle elde edilen katmanlar halindeki kaymak konulur, kare şeklinde kapatılıp yörede üretilen sadeyağda çift taraflı kızartılır. Kızartılan katmer dilimlenerek üzerine önceden kaynatılmış ve soğutulmuş şerbet dökülür. Pudra şekeri, çekilmiş fıstık ve tarçın serpilerek sıcak servis yapılır.

### **Laktasyon Dönemi Boyunca Ortalaması Alınan; Kilis Keçisi Sütünün Kimyasal Özellikleri:**

Yağ Miktarı : %4,06  
Özgül Ağırlığı : 1,028 g/ml  
Protein Miktarı : % 3,3

### **İvesi Cinsi Koyun Sütünün Kimyasal Özellikleri:**

Yağ Miktarı : % 6  
Özgül Ağırlığı : 1,036 g/ml  
Protein Miktarı : % 5,5

### **Üretim Metodu:**

Kilis Katmeri'nin yapımında kullanılan malzemeler:

Buğday unu, kaya tuzu, yöreye özgü yöntemle elde edilen katmanlar halindeki kaymak ve sadeyağ; şerbet yapımı için su, şeker, taze sıkılmış limon suyu; servisi için çekilmiş fıstık, pudra şekeri ve isteğe bağlı olarak tarçın.

**Kaymak:** Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunların sütleri kaynatıldıktan sonra yüksek kenarlı bakır kaymak tepsilerine alınır. Yörede yetişen Rumi ve Kilis Karası çeşidi bağların budanmasından elde edilen ince çubuklar yakılarak köz haline gelmiş ateşin üstüne kaymak tepsileri konulur. Kulplu kepeçlerle süt takriben 45-50 dakika savrulularak sütün iyice köpüklenmesi sağlanır. Sütün savrulması sırasında ince bağ dallarının yanması ile çıkan dumanla süt temas ederek tütsüleme işlemi yapılmış olur. Köpüklenen süt 4-5 saat o şekilde bekletilir. Oluşan kaymak tabakaları alınarak küçük kaymak tepsilerine kat kat dizilir.

**Sadeyağ:** Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunların sütünden elde edilmiş 10 kg yoğurda yaklaşık 15 lt kadar içerisine buz atılmış soğuk su ilave edilerek ayran yapılır. İçerisinde buz bulunan ayran yayık makinesine alınarak yaklaşık 30 dakika boyunca karıştırma sağlanır. Eğer karıştırma işlemi elle sallanan yayık teknelerde yapılacaksa yaklaşık 1 saat kadar tekne sallanır. Karıştırma ile ayrılan tereyağları ayranın üzerinden süzgeçlerle alınıp süzülerek tereyağı yapılmış olur. Bu tereyağı tekrar eritilir ve tereyağında kalan ayran kısmının dibe çökmesi sağlanır. Üstte kalan yağ kısmı alınarak sadeyağ üretilmiş olur.

**Şerbet :** 1 lt suya 500 gr şeker eklenerek kaynamaya alınır. Şekerli su kaynamaya başlayınca içerisine 5 ml taze sıkılmış limon suyu eklenerek 5 dakika kaynatılır ve oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra kullanılır.

**Hamurun Hazırlanması:** 1 kg buğday unu içerisine 20 gr kaya tuzu ve 0,7 lt su katılarak karıştırılır, kulak memesi yumuşaklığında yoğrulduktan sonra 70 gr lık yumaklar halinde top şekline getirilen hamur kurumaması için sıvı yağla yağlanır ve üzeri nemli bir bezle ile örtülerek 2 saat dinlendirilir.

**Tescil No : 193**  
**Coğrafi İşaret : Kilis Katmeri**

**Genel Üretim Tarifi:** Dinlenen hamur önce merdane ile pazı haline getirilir sonra hamur elle serpilerek ince zar halinde büyütülür. Büyütülen hamur önden ve arkadan ikiye katlanır, ortasına 120 gr kaymak konularak kaymağın üzeri sağdan ve soldan kapatılıp kare şekline getirilir, sadeyağda çift taraflı kızartılır. Kızartılan katmer yaklaşık 4x4cm kare şeklinde dilimlenerek üzerine önceden kaynatılıp soğutulmuş 40 ml şerbet dökülür, 13 gr pudra şekeri, 5 gr çekilmiş fıstık ve isteğe bağlı tarçın serpilerek sıcak servis yapılır.

### **Denetleme**

Kilis Katmerinin üretimi ve katmer için de kullanılan kaymağın denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Kilis Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Kilis Baklavacılar ve Kadayıfçılar Odası, Kilis Ticaret ve Sanayi Odası ve Kilis Belediyesinden oluşturulacak toplam 5 kişilik komisyon tarafından yapılacaktır. Kilis Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden Gıda Mühendisi, Veteriner Hekim veya Ziraat Mühendisi olmak şartıyla 2 üye, diğer kurumlardan birer üye olmak üzere 5 kişilik komisyon oluşturulacaktır. Komisyon yılda en az bir defa olmak kaydıyla komisyon üyelerinin belirleyeceği sıklıkta toplanacaktır. Şikâyet ve şüphe durumunda periyod dışı denetleme yapacaktır. Denetlemede aşağıda belirtilen hususlar kontrol edilecektir.

- 1) Kullanılan kaymağın katmanlar halinde olması,
- 2) Hamurun zar şeklinde (bir tarafından bakıldığında diğer tarafının görülebildiği) açılıp açılmadığı,
- 3) Kullanılan sadeyağ eritildiğinde içerisinde su veya ayran kalıp kalmadığı,
- 4) Pişirilen Kilis katmerinin yaklaşık 4x4cm kare şeklinde kesilip servis edilip edilmediği,
- 5) Kullanılan şerbetin üretiminin nasıl yapıldığı,
- 6) Üzerine çekilmiş fıstık ve pudra şekeri serpilip servis edilip edilmediği.

Denetleme komisyonu üyelerinin denetim amacıyla yapılan harcamaları denetlenen firmalarca karşılanacaktır.