

# MERSİN TANTUNİSİ

<b>Tescil No</b>	: 211
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.07.2014
<b>Başvuru No</b>	: C2014/049
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Mersin Kebapçılar Lokantacılar Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Mesudiye Mah. Cemal Paşa Cad. Fazıl Tütüner İşhanı A Blok Kat: 2 No:32 Akdeniz MERSİN
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mersin Tantunisi
<b>Ürünün Adı</b>	: Tantuni
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Mersin
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte bulunan coğrafi işaret; 06.09.2016 tarih ve 29823 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 21.03.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 211  
**Coğrafi İşaret** : Mersin Tantunisi

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

Mersin yöresine has et yemeğidir. Mersin Tantunisinin ayırt edici özelliği, yapımında dana etinin yağlı kaburga kısmı ile pamuk yağının kullanılması ve aşağıda açıklanan üretim metodu ile ustalıklı hazırlanmasıdır. Ayrıca servisinde salataya sos olarak limon ve/veya turunç suyu, içecek olarak ayran veya şalgam ile birlikte sunumunun yapılmasıdır.

### **Üretim Metodu:**

**Mersin Tantunisinin malzemeleri:** Dana etinin kaburga kısımları, pamuk yağı, kırmızı toz biber, sumak, tuz, domates, soğan, maydanoz vb. yeşillik malzemelerdir.

**Tantuni tepsi:** Ortası çukur tepsidir.

**Hazırlanışı:** Dana etinin yağlı kaburga kısmından alınan 5 kg et; damar, sinir ve zarları alındıktan sonra kuşbaşı olarak doğranır. Tencereye 1,5 bardak su ilave edilerek 20 dakika ortalama 80 derece ateşte et haşlanır. Haşlama işleminden sonra tantuni tepsinine haşlanmış et serilir ve etin içerisine 1 litre Pamuk yağı ile birinci sınıf 300 gr kırmızı toz biber, 50 gr sumak ve 100 gr tuz ilave edilerek sabit yanan ateşin üzerindeki tepside karıştırılarak kızartılır. Pişen et tantuni tepsinin ortasından alınarak tepsinin yan tarafına biriktirilir ve tantuni eti hazır hale getirilir. Ayrıca tantuni tepsinin yanmaması ve çıkan buhar ile etin sıcak kalması amacıyla tepsiye su serpmeye işlemi uygulanır.

Pamuk yağının özelliği diğer yağların ateşte acı ve yanık bir koku verirken, pamuk yağında bu acımsı ve yanık yağ kokusu bulunmaz. Ayrıca Mersin Tantunisi içerisinde pamuk yağı donma yapmamaktadır.

### **Yemeğin Sunumu (Servisi):**

#### **1.Yerinde (anında) sunum**

Mersin Tantunisi isteğe göre somun ekmek veya lavaş adı verilen açık ekmek arasına hazırlanarak servis tabaklarında sunulur. Mersin Tantunisi içindeki salata malzemesi üzerine sos olarak limon ve/veya turunç suyu sunulur. Servis tabağının yanında turşu ve tere vb. yeşilliklerle birlikte içecek olarak isteğe bağlı ayran veya şalgam suyu verilir.

#### **2. Ambalajlı Sunum**

Sipariş üzerine ambalajlı sunumlarında gıda güvenliği açısından Mersin Tantunisi hijyen ve gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri yönetmeliğine uygun olarak tercihe bağlı kağıt, plastik, strafor veya folyo kutu içerisinde servisi yapılır.

Servis hazırlanırken tepsinin ortasına, kenardan en az 60 gr parça et çekilir ve isteğe göre belirlenen lavaş, açık ekmek veya somun ekmek çeşidinden alınarak tantuni tepsinin çukurundaki etin üzerine bastırılarak ekmek ısıtılır ve yağlanır. Hazırlanan ekmeğin içine; tepsinin çukurundan en az 60 gr lık et konur ve üzerine isteğe göre soğan, maydanoz, domates ve sumak karışımıyla hazırlanan salata ilave edilerek lavaşta dürüm yapılır diğer ekmeklerde ise arasına konularak servise hazır hale getirilir.

Salata etle beraber ısıtılıp kızartılmaz. Sonradan ekmele arasında ilave edilen salataya özellikle sos olarak limon ve/veya turunç suyu da kullanılır. Servis sırasında Mersin Tantunisinin yanında isteğe göre şalgam veya ayran sunulmaktadır.

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

Mersin Tantunisi dana etinin yağlı kaburga kısmından seçilip sinir ve zarlarından ayıklanarak elde edilen etin kuşbaşı olarak doğranıp, sabit ateşte haşlanıp tantuni tepesinde etin serilmesi, içine pamuk yağı ve diğer malzemelerin ilavesi ile birlikte kızartılarak ve su serpilerek ustalikle pişirilmesi yöntemiyle üretilmektedir. Bununla birlikte servisinde salataya sos olarak limon ve/veya turunç suyu, içecek olarak ayran veya şalgam ile birlikte sunumunun yapılmasıdır.

**Denetleme:**

Mersin Tantunisinin yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Mersin Kebapçılar, Lokantacılar, Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası koordinatörlüğünde,, Mersin Tarım İl Müdürlüğü'nden 1 kişi, Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 kişi, Mersin Kebapçılar, Lokantacılar, Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 kişi olmak üzere toplam 3 kişilik bir komisyon tarafından denetlenecektir. Denetim komisyonu kullanılan malzemeler, üretim metodu ve servis şekli olarak üç ana konuda denetimlerini yapacaktır. Denetimler yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda, şikayet ve şüphe üzerine her zaman yapılacaktır.