

**No: 214 – Mahreç İşareti**

**KONYA ETLİKMEK**

Tescil Ettiren

**KONYA LOKANTACILAR ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 11/09/2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 09/06/2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 214
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.09.2012
<b>Başvuru No</b>	: C2012/126
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Lokantacılar Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Zeynel Sultan Mah. Çinili Sok. No:11/2 KONYA
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Etlietmek
<b>Ürünün Adı</b>	: Etlietmek
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Konya Etlietmek geçmişten günümüze ulaşan, sevilerek tüketilen, yapım tekniği ve lezzeti ile ün kazanan Konya yöresi ile özdeşleşen yöresel bir yemektir.

Üretim metodunda hamurun açılma şekli, iinin malzemesinin yerleştirilmesi, ürünün fırında pişirilme yöntemi, ürünün boyutu ve sunum şekli benzer ürünlerden farklılık göstermektedir.

### **Üretim Metodu:**

Konya Etlietmek üretiminde, temel olarak buğday unu ve kıyma kullanılmaktadır. Hamur ve iç kısmı ayrı ayrı hazırlanır. Hamur kısmında buğday unu kullanılmakta olup, su, maya ve tuz ile hamur elde edilir. İç kısmında ise, tercihe göre dana veya düve etine ilaveten tuz, domates, yeşil biber, maydonoz ve kuru soğan kullanılır. Konya Etlietmek ustalarının (tırnakçı) el maharetiyle oldukça ince bir şekilde açılan hamurlara daha önceden hazırlanan etlietmek içi (kıyma –sebze karışımı) dengeli bir şekilde eklenerek yayılır. Meşe odunu ateşiyle yanan kara fırın içerisinde özel yapılmış tahta kürek yardımıyla usta (kürekçi) tarafından fırına sürülerek 4-5 dakika kadar pişirilir ve servise sunulur. Hazırlanan bu Konya Etlietmeklerin uzunluğu yaklaşık 85-90 cm, eni ise 15-20 cm civarındadır. Üzerinin açık olması, hamurun uçlarının ve kenarlarının kesinlikle bükülerek kapatılmaması ve hamurun oldukça ince olması belirleyici bir faktördür.

### **Konya Etlietmek Yapılışı**

#### **1-Bileşimi**

Konya Etlietmek bileşimi üç ana unsurdan oluşur.

-180 gr hamur (100 gr Buğday un esasına göre, yaklaşık % 1,0 sofratuzu, % 0,1-0,2 civarında da yaş maya, optimum miktarda içme kalitesindeki su ile uygun hamur (kulak memesi kıvamında) elde edilene kadar yoğrulur.),

-100 gr sebze karışımı ( 40 gr domates, 30 gr yeşil biber, 28,5 gr kuru soğan, 1gr maydanoz ve 0,5 gr tuz),

-100 gr kıyma (dana veya düve kaburgasından elde edilen).

#### **2-Üretimi**

Üretim üç aşamadan gerçekleşir.

##### **2.a.Hamurun hazırlanması**

İlk olarak hamur hazırlanır. Buğday unlarının kullanıldığı Konya Etlietmek hamuru için, ortalama 180 gr olarak kesilen bu hamurlar, daha sonra oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar fermantasyona yani dinlendirilmeye bırakılır. Elde edilen hamurlar da kullanılmaya kadar, serin bir ortamda bekletilir.

## **2.b.Konya Etliemek iç karışımının hazırlanması**

İç karışımının hazırlanması için gerekli olan malzemeler şunlardır; Kıyma, Domates, Yeşil Biber, Kuru Soğan, Maydanoz Tuz'dur.

Kıyma için kullanılan et, büyükbaş hayvanların (dana veya düve) kaburgasından elde edilmiş olmalıdır. Çekilen kıymanın yağ oranının % 20'yi geçmemesine dikkat edilir. Küçük parçalara ayrılarak zırhla kıyılır veya alternatif olarak kıyma makinesinde 1 defa çekildikten sonra harç için elde edilen sebze karışımla karıştırılarak yoğurulur.

Sebze karışımı: Maydanoz dışındaki sebze karışımı ince çekilir.

Kıyma ile sebze karışımı karıştırılarak yoğurulur, homojen hale gelmesi sağlanır ve bu arada tuz ve maydanoz da ilave edilebilir.

## **2.c. Pişirilmesi ve sunum**

Piştirilmiş Konya Etliemek 15-20 cm eninde ve 85-90 cm boyunda olmalıdır. Dinlenmiş hamur, usta(tırnakçı) tarafından el mahareti ile açılır, bu esnada hamurun yapışmaması için tezgah üzerine razmol (ince kepek) serpiştirilir. Üzerine etliemek iç karışımı dengeli bir şekilde yayılır. Diğer usta (kürekçi) ise bunu kürek yardımıyla özel olarak yaptırılmış kara fırın içine yerleştirir. Fırın iç sıcaklığı 300 – 320 °C arasında olmalıdır. Ortalama 4-5 dakika pişirildikten sonra, fırından çıkartılarak 4 veya 6 eşit parça halinde kesilmek suretiyle servis edilir. Pişmiş Konya Etliekmeğin üzerine maydanoz serpilir. Konya Etliekmeğinin servisi isteğe göre yeşillik, salata veya içecek ile birlikte yapılabilir.

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

Konya Etliemek üretiminde hamurun elle açılması, iç malzemesinin yerleştirilmesi ve fırında pişirme işlem adımları ustalık gerektirmektedir. Öyle ki yörede bu işlem adımlarını yapan ustaların özel isimleri (tırnakçı, kürekçi) bulunmaktadır. Konya Etliemek tarihsel geçmişi bulunan ve yöre ile özdeşleşen bir üründür.

## **Denetleme :**

Konya Etliemek coğrafi işaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi Konya Lokantacılar Odası koordinatörlüğünde; Gıda Mühendisleri Odası Konya Şubesinden 1 uzman, Konya Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliğinden 1 uzman, Konya Lokantacılar Odasından 1 uzman ve Konya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden 2 kontrol görevlisinden oluşacak komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

\*Ürünün hamur bileşenleri ve iç malzemelerinin üretim metoduna uygunluğu denetlenecektir.

\*İç malzemedeki kullanılacak kıymanın, dana veya düve kaburgasından elde edilmesi hususu denetlenecektir.

\*Kıymada olumsuz karışımların olmaması içi (sakatat, kanatlı eti, kuyruk yağı veya et yerine ikame edilebilecek herhangi bir hammadde) denetim yapılacaktır.

\*Etin kemik ve sinirlerinden arındırılmış olarak kıymaya dönüştürülmesi hususu denetlenecektir.

\*Ürünün hazırlanma ve pişirme yöntemindeki işlem adımları denetlenecektir.

\*Pişirilen ürünün sunum şekli denetlenecektir.