

**No: 318 – Mahreç İşareti**

**URFA YUMURTALI KÖFTE**

TESCİL ETTİREN

**ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 318
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2014/040
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.06.2014
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa Yumurtalı Köfte
<b>Ürünün Adı</b>	: Yumurtalı Köfte
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No: 9, 63040 Haliliye / Şanlıurfa
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Urfa Yumurtalı Köfte Şanlıurfa'ya özgü; köftelik bulgur, Şanlıurfa Biberi (isot) ve diğer malzemelerin karıştırılarak yoğrulmasının ardından sadeyağda kızartılmış yumurtanın eklenmesiyle elde edilen yöresel bir lezzettir. Çiğ köftenin yanı sıra yörede zamanla yumurtalı köfte, mercimekli köfte, frenkli (domatesli) köfte, yağlı köfte gibi çeşitler doğmuştur. Sonbahar ve kış aylarında genellikle çiğ köfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında ise yumurtalı köfte daha çok tercih edilir.

Urfa Yumurtalı Köftesinin temel lezzet unsurları yapımında kullanılan coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi ve yörede üretilen sadeyağdır.

#### **Üretim Metodu:**

Malzemeler: 6 kişilik

	<b>Miktar</b>	<b>Ölçü</b>	<b>Kullanılan malzeme</b>
<b><u>Köftenin hazırlık aşaması</u></b>	500	Gr	köftelik bulgur (Tr. Durum)
	230	Gr	Şanlıurfa Biberi(isot)
	80	Gr	domates salçası
	1	Adet	kuru soğan (100gr)
	1	Gr	karabiber
	2	Gr	tarçın
	8	Gr	tuz
<b><u>Yeşillik</u></b>	1	Demet	maydanoz
	150	Gr	yeşil soğan
<b><u>Yağda yumurta</u></b>	100	Gr	sadeyağ
	4-6	Adet	yumurta
	2	Gr	tuz

Köfte için özel yapılmış kalaylı bakır leğenin bir köşesine bulgur diğer köşesine doğranan kuru soğan, salça, Şanlıurfa Biberi, tuz, karabiber, tarçın ve su eklenerek macun haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Daha sonra karışıma bulgur yavaş yavaş katılarak başka bir malzeme ve su eklemeyen bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika yoğurmaya devam edilir (yoğurma işleminin süresi kişiye göre değişir).

Yoğurma süresinin bitmesine yaklaşık 5 dakika kala (yoğurma işlemi devam ederken) yağda yumurtasının hazırlığına başlanır. Yeterince ısınan yağa hazırlanan yumurtalar ilave edilerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Köftenin yoğurma işlemi tamamlanınca biraz suyla köfte yumuşatılarak yeşillik (ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz) eklenerek karıştırılır. Daha sonra yağda pişirilen yumurtalar sıcak olarak yağ ile birlikte ilave edilir, yumurtalar sıcak olduğu için eli yakmadan ve yumurtaları fazla ezmeden hafifçe yoğrulduktan sonra servis tabaklarına alınır.

### Sunumu:

- Köfte tabaklara topak şeklinde konur.
- İçecek olarak genelde ayran tercih edilir.
- Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş olan Urfa Eşkili (yöresel turşu) de serviste bulunabilir.
- Bolca taze yeşillik ile servis edilir. (Mevsimine göre has (marul), nane, hardal, tere, pırpırım (yabani semizotu), yarpuz (su yarpuzu), kuzukulağı, turp, salatalık, domates, lahana, asma yaprağı vb.)
- Açık ekmek (lavaş) ya da yufka ekmek (sac ekmeği) ile servis yapılır.

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

Urfa Yumurtalı Köftesi, yöre ile özdeşleşen kültürel bilgi birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür.

Yapımında coğrafi işaret olarak tescillenen Şanlıurfa Biberi (isot) ve yörede üretilen sadeyağ kullanılmalıdır.

### **Denetleme:**

Denetim Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisinden oluşacak 4 kişilik bir komisyonla yürütülür.

Denetim komisyonu; “Urfa Yumurtalı Köftesi” adını kullanan firmaların ürettikleri yumurtalı köftenin, tanımı ve üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak yapılması, üretiminde kırmızı pul biber olarak Şanlıurfa Biberinin kullanılıp kullanılmadığı, köfteye eklenen yağda yumurtanın yapımında sadeyağ kullanılıp kullanılmadığı kontrolünü ve coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçlar raporlanır. Ayrıca denetim komisyonu şikâyet veya şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Denetimlere ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenecektir.

Denetim komisyonu, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.