

**No: 257 – Mahreç İşareti**

**KIRŞEHİR HÖŞMERİM TATLISI**

Tescil Ettiren

**AHİLER KALKINMA AJANSI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 257
<b>Tescil Tarihi</b>	: 01.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/093
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırşehir Höşmerim Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ahiler Kalkınma Ajansı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No:42/1 Merkez NEVŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırşehir
<b>Kullanım Biçim</b>	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

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

Kırşehir Höşmerim Tatlısı; un, süt, yumurta, şeker ve tereyağı ile yapılan yöreye özgü meşhur bir tatlıdır.

Kırşehir yöresinde geleneksel olarak yeni doğum yapmış lohusa annelere sunulan önemli bir tatlı olmakla birlikte günümüzde sıklıkla yapılmaktadır. Yörenin önemli kültürel miraslarından biri olan Kırşehir Höşmerim Tatlısı, yöre kadınlarının ve ustalarının bilgilerini geçmişten geleceğe kuşaklar boyu aktararak ün kazanmış tatlıdır.

Tatlıda kullanılan malzemelerin içerikleri, pişirilme işlem adımları ve sunum şekli Kırşehir yöresine özeldir.

#### **Üretim Metodu:**

<b>MALZEMELER</b>	<b>MİKTAR</b>
Süt	3 su bardağı
Un	4 su bardağı
Yumurta	2 adet
Şeker	1,5 su bardağı
Tereyağı (Tuzsuz)	2 yemek kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı
Ayçiçek yağı	½ çay bardağı
Ceviz veya fıstık içi	1 su bardağı

Orta derinlikte bir kap içerisinde 2 adet yumurta ve ½ çay kaşığı tuz homojen hale gelene kadar çırpılmalıdır. Bu karışıma 3 su bardağı süt ve 4 su bardağı un ilave edilip orta yoğunlukta hamur elde edilinceye kadar karıştırılmalıdır. Ardından iki yemek kaşığı tuzsuz tereyağı eritilip hamurun içine ilave edilmeli ve sürekli karıştırılarak hamur kızartılmadan orta ateşte pişirilmelidir. Yaklaşık 5-7 dakika kadar pişirilen hamur topaklanmaya başlayınca ½ çay bardağı ayçiçek yağı ve yarım su bardağı şeker eklenmeli, hamurun yapışıklığı gidip tane tane dağılmaya başladığında ocağın altı kapatılmalıdır. Pişen tatlı servis tabağına alınıp üzerine 1 su bardağı toz şeker serpilmesi ve istek üzerine ceviz veya fıstık içi ile servisi yapılmalıdır.

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

Kırşehir Höşmerim Tatlısı yöre adı ile bilinirlik kazanmış ve yöreye özgü üretim metodu bulunan tatlıdır. Tatlının yapımında ustalık gereklidir.

#### **Denetleme:**

Ahiler Kalkınma Ajansı koordinatörlüğünde; Kırşehir Belediyesi ve Kırşehir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi alanında uzman birer kişiden oluşacak denetim merci tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri; üretim metodunda kullanılan malzemeler ve karışım oranları denetlenecektir. Pişen ürünün kıvamı ve servis şekli denetlenecektir. Ayrıca coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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