

Tescil No : 161
Koruma Tarihi : 01.03.2010
Başvuru No : C2010/008
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Sahibinin Adresi : Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 ERZURUM
Ürünün Adı : Kadayıf Dolması
Coğrafi İşaretin Adı : Erzurum Kadayıf Dolması
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 22.10.2011 tarih ve 28092 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 01.03.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 161
Coğrafi İşaret : Erzurum Kadayıf Dolması

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Avuç içi büyüklüğündeki tel kadayıfın içine dövülmüş ceviz konulup, sarılarak dolma şekli verildikten sonra yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılıp, şerbetlenerek hazır hale getirilen tatlı çeşididir.

Kadayıf Dolması Erzurum'un çok özel ve otantik bir tatlısıdır. Yapımı oldukça emek isteyen Erzurum Kadayıf Dolması'nın ünü, beğenilen tadıyla tüm yurda yayılmıştır.

Üretim Metodu :

Kullanılan malzemeler ve özellikleri:

Tel Kadayıf: Tel kadayıf, TS 10344 sayılı Tel Kadayıf Standardına uygun olması gerekmektedir. Standartta elenmiş buğday ununa, içme suyu ilave edilmesi ile hazırlanan hamurun, tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür.

Ceviz içi: Ceviz içi öğütülerek hacimleri küçültülür. Öğütme sırasında ceviz içi un gibi toz kıvamına getirilmemelidir. Erzurum Kadayıf dolmasında kullanılacak olan ceviz içinin miktarı da önemlidir. Çok fazla miktarda konulup sarıldığında kızartma esnasında acılık oluşturur. Az miktarda konulduğunda da lezzette eksiklik olmaktadır.

Yağ: Kızartma yağı olmalıdır.

Şerbet: 1 kg toz şekerin 700 gr temiz içme suyu içinde ateş üzerinde eritilmesiyle elde edilir. Şekerleşmeyi önlemek için şerbetin içine çeyrek limon suyu sıkılır. Kadayıf dolmalarının hamur olmasını önlemek için şerbet iyice kaynatılıp suyunun tamamen uzaklaşması sağlanmalıdır.

Erzurum Kadayıf Dolması'nın lezzetini kullanılan malzemenin kalitesi ve özellikle kullanılan tel kadayıfın yapısı etkilemektedir. Kullanılan tel kadayıfların ne çok ince ne de çok kalın olması gerekmektedir.

Erzurum Kadayıf Dolması için 20-25 gr tel kadayıflar koparılmadan bütün içerisinden ayrılarak temiz bir zemin üzerine serilir. İçerisine tercihen 5-10 gr ceviz içi konur. Fazla sıkmadan ince bir şekilde sarılır. Daha sonra sarısı beyazı ile iyice çırpılıp bulamaç haline getirilen yumurta havuzunda sarılan kadayıf dolmaları kendi etraflarında iki tur döndürülür.

Tescil No : 161
Coğrafi İşaret : Erzurum Kadayıf Dolması

Böylece yumurtanın tüm yüzeye sürülmesi sağlanır. Yumurta havuzundan çıkarılan kadayıf dolmaları meyilli tepsinin içerisinde bir veya iki dakika bekletilir. Burada süzülerek fazla yumurtanın akması sağlanır. Fazla yumurta kadayıf dolmalarının içine nüfuz ederek hamurlaşma yapacağından, ayrıca kızartma esnasında yumurta kokusu oluşturacağından ve kadayıf dolmasının yüzeyinde beyaz parçacıklar oluşturacağından dolayı istenmez. Süzülen kadayıf dolmaları kızgın kızartma yağına atılır. 7-10 dakikada kızaran kadayıf dolmaları yağdan çıkarılır ve önceden hazırlanmış soğuk şerbetin içine atılırlar. Birkaç dakika şerbetin içinde kalan kadayıf dolmalarının şerbeti tamamen içine çektiğinden emin olunduktan sonra çıkarılır.

Kızartılmış kadayıf dolmaları altın sarısı renginde olmalıdır. Çok fazla kızartılıp koyu renkte ve kuru olmamalıdır. Yine fazla yumurta ile muamele edilip üzerindeki fazla yumurtadan dolayı kızartma esnasında yumurta kokusu olmamalıdır. Kadayıf dolmaları kesildiği zaman kesit yüzeyinde kadayıfın tel yapısı görünmeli içi pişmiş olmalı, hamur olmamalıdır.

Denetleme :

Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nden yetkili iki kişi, Erzurum Esnaf ve Sanatkârlar Odası'ndan yetkili iki kişiden oluşan denetim kurulu tarafından, ürünün üretim metoduna uygun olarak üretilip üretilmediği konusunda denetim yapılacaktır. Denetimler yılda bir kere ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde ise her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır.