



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 65
Başvuru Tarihi : 15.08.2003
Başvuru No : C 2003/022
Yayın Tarihi : 13.06.2004
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : Adana Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Abidinpaşa Cad.No:52 ADANA
Ürünün Adı : Kebap
Coğrafi İşaret : Adana Kebabı
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Adana İli Sınırları (belirtilen özelliklere bağlı kalınmak şartıyla diğer yörelerde üretilebilir)

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 13.06.2004 tarih ve 25491 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 13.06.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Uzman
Şube Müdürü
Daire Başkanı
Enstitü Başk.Yard.

: T.GÜLER
: M.YILMAZ
: K.KUMBASAR
: M.MURAT

8/2
4/3
Doç.Dr. Y. Ç. BALCI
Enstitü Başkanı



TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Adana Kebabı

Ayırt Edici Özellikleri : Adana kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş koyunlardan elde edilmiş olmasıdır. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken aşağıda belirtilen maddelerin dışında(salça, sebze, karabiber, iç yağı v.b.) hiçbir madde katılmaz. Pişirme esnasında kesinlikle vantilatör kullanılmaz. Adana Kebabı'nın servisi, tamamlayıcı unsurları olan yeşillik ve salata ile eksiksiz olarak yapılır.

Üretim Şekli : Et ve Hazırlanışı: Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki koyundan elde edilen et yağ, sinir, damar ve zarlarından ayklanır. Ayıklanan et, parçalar halinde bir gün dinlendirilir. Koyundan elde edilen kuyruk da aynı şekilde ayıklanıp, dinlendirilir. Dinlendirilmiş et, "zırh" tabir edilen, iki elle kullanılan, keskin bıçakla kıyılır. Kıyılmış et miktarının yüzde 15'i kadar dinlenmiş kuyruk, zırh ile ayrıca kıyılır. Kıyılmış et ile kuyruk, binde üç ile binde sekiz arasında (ideali binde beş) acı kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Bu karışım Adana Kebabı'nın ana unsurunu teşkil eder.Farklı olarak, yukarıdaki karışıma, kırmızı taze biber, soyulmuş kök sarımsak ve acı yeşil biber doğranarak katılır. Hazırlanan karışım tekrar yoğrularak homojenlik sağlanır. Yoğrulmuş karışım, zırh ile tekrar kıyılır. Kıyma tekrar yoğrulur. Homojen hale gelmiş karışım , 0,5 cm kalınlığında, 3 cm eninde , 90 - 120 cm uzunluğunda demir şişlere sıvanır gibi yapıştırılır. Bu işleme, eti şişe saplama adı verilir. Saplanan et, şiş yüzeyine dengeli bir şekilde yayılır. Dengeli sıvama pişmenin önemli şartıdır. Saplama esnasında el suya batırılıp, şiş üzerindeki et sıvazlanır. Bu işlem, etin şişten dökülmemesi için önemlidir. Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et haşlanır, kebabın tadı bozulur. Şişe saplanan et miktarı 180 gr.dır. Birbuçuk tabir edilen Adana Kebabının eti 270 - 280 gr.dan az olamaz..

Pişirme: Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, meşe kömürü ateşinde, yeteri miktarda pişirilir. Pişirme derecesi, etin renginin kırmızıdan koyu kahverengiye dönme seviyesidir. Pişirme esnasında şişler sık sık çevrilir. Bu sırada etin yüzünde oluşan yağlar pide ekmeklerle sıkılarak alınır ve yağların ateşe damlaması önlenir. Yağlar ateşe akarsa ateş alevlenir ve et dağlanır, kalite bozulur. Yağlanan pide ekmekler, pişmekte olan kebabın üzerinde tutularak, ekmeklerin ısısı korunur.

Sunum: Pişmiş olan kebab eli yakmayacak kadar ısıtılmış, kuru, geniş ve yayvan porselen veya metal tabakta servis yapılır. Yağlanmış ve soğutulmamış pide ekmek usulüne uygun, keskin bıçakla parçalanır. Büyük parça, kebabın alt kısmına gelecek şekilde tabağın içine serilir. Pişen kebab ekmek parçası yardımı ile şişten parçalanmadan tabaktaki ekmeğin üzerine sıyrılır. Kebabın üzeri yağlı sıcak ekmek parçaları ile örtülür. Geniş tabağın boş görünen bölümlerine, kebabla aynı anda pişen, domates parçaları, yeşil sivri biber (acı veya tatlı) ile süs biberi ilave edilir. En üste, ısıtılmış, yağlanmamış ekmek parçaları konur. Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salata (kuru soğan ve maydanoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında turunç / limon parçaları ile sunulur); ezme domates salata (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verecek şekilde zırh ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); çoban salata (domates, salatalık, maydanoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir.); maydanoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu,kesilmiş turunç / limon parçaları hazırlanarak kebabla birlikte sunulur.

Denetim :Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir, Yüreğir İlçe ve Seyhan İlçe Belediyelerinden birer kişinin de katılımı ile oluşturulacak toplam altı kişilik Komisyon tarafından yapılacaktır. Söz konusu Komisyona katılacak üç üye Adana Ticaret Odası tarafından belirlenir ve Komisyon Başkanı bu üyeler arasından seçilir. Adana Kebabı coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu Komisyonun kontrolü altında olup, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında ilgili Komisyonca gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Adana Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.