

TARSUS KEBABI

Başvuru No	: 21.10.2019
Başvuru Tarihi	: C2019/152
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Şehitkerim Mah. 3416 Sok. No:39/201 Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Tarsus ilçesi

Kullanım Biçimi : Tarsus Kebabı adı ve mahreç işareti amblemi ile birlikte işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı ticarete konu olması durumunda Tarsus Kebabı adı ile mahreç işareti amblemi ambalaj üzerinde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Kebabı; erkek koyun eti, koyun kuyruk yağının, tuz, ince kıyılmış kuru soğan, maydanoz ve kapy biberi ile zırhla çekilerek yassı şişlerin üzerine sarılıp, meşe kömürüyle yakılmış durgun, korlu ve alevsiz ateşte devamlı çevrilerek pişirilen bir et yemeğidir.

Tarsus, Anadolu'nun en eski yerleşim alanlarından biridir. Tarsus ilçesinin verimli tarım toprakları ve ılıman iklimi nedeniyle birden fazla tarım ürünü hasat edilmektedir.

Tarsus mutfağı, ilçenin coğrafi konumu, iklim özellikleri ve insan kaynağı sebebiyle et ve et ürünleri ile hazırlanan gıdalar bakımından çeşitlilik gösterir. Bu et ürünlerinden biri de yöre adı ile meşhur olan Tarsus Kebabıdır.

Tarsus Kebabının ayırt edici özelliği et harcına ince kıyılmış soğan eklenmesi ve ün bağıdır.

Üretim Metodu:

Etli harcın hazırlanması:

Tarsus Kebabının ana bileşenlerini mevsimine göre yem ve ilçenin doğal bitki örtüsü ile beslenen erkek koyun eti ve kuyruk yağı oluşturur.

Erkek koyunlardan elde edilen etin özellikle kaburga kısmı kullanılır. Et, sinir, damar ve zarlarından ayıklanarak dinlendirilir. Aynı şekilde koyundan ayrılan kuyruk yağı da dinlenmeye bırakılır. Yeni kesilmiş erkek koyunun eti en az 12 saat dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen et üzerine tuz serpidikten sonra zırh adı verilen oldukça keskin büyük boy bıçakla iki el kullanılarak el kıyması şeklinde hazırlanır. Ete salça, karabiber eklenmez. Kullanılacak etin ortalama %15-20'si kadar kuyruk yağı zırh ile ayrıca kıyılır ve kıyılmış et ile iyice karıştırılır. Tarsus Kebabı (ortalama 1 kilogram erkek koyun eti için) bileşen listesi ve miktarları Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Tarsus Kebabı hazırlanırken kullanılan bileşen listesi ve miktarları

Bileşen	Ortalama Miktar
Et	1000 g
Kuyruk yağı	Kullanılacak etin %15-20
Soğan	200 g
Kapy biber	150 g
Maydanoz	15 g
Tuz	10-15 g
Kırmızı toz biber (isteğe bağlı)	1 g

Tabloda bulunan et haricindeki bileşenler zırh ile çekildikten sonra suları iyice sıkılıp, hazırlanan ete ilave edilir ve iyice yoğurulur. Ardından karışıma isteğe bağlı olarak kırmızı toz biber eklenir. Bu aşamada eklenen soğan, ürünün ayırt edici özelliğidir.

Etli harcın şişlere sarılması:

Hazır hale gelen et harcı, bir porsiyon için ortalama 130 g avuç içerisinde alınır ve yaklaşık değerleri 0,5 cm kalınlığında 3 cm eninde 80 cm boyunda yassı krom şiş yüzeyine dengeli bir şekilde yayılır. Şişleme esnasında elin sığabileceği bir kabın içerisine su konulur, el çok az miktarda ıslatılıp et harcı şişin üzerine dengeli dağılacak şekilde sıvanır ve yüzey düz hale getirilir. Elde kalan ve et harcına sürülen suyun miktarı önemlidir, eğer fazla sulu elle sıvanır ise et harcı haşlanır ve istenmeyen bir tekstür ve tat oluşur. Bu aşamada dikkat edilecek diğer bir husus, şişin uçlarındaki et harcının bastırılarak yapışmasını sağlayıp, dökülmesini önlemektir.

Hazırlanan malzeme, meşe kömürüyle yakılmış durgun, korlu ve alevsiz ateşte devamlı çevrilerek ürünün rengi kahverengine dönüşene dek pişirilir. Ateşin kor halinde ve alevsiz olması, etin devamlı çevrilerek iyi pişirilmesi ve içinin çiğ kalmaması açısından önem taşır.

Pişirme esnasında şişin üzerindeki etin fazla yağı, Tarsus fırınlarında pişirilen “açık ekmek” (büyük oval lavaş) ile alınarak yağın damlalar halinde köze düşüp alevlenmesi önlenir.

Sunum şekli:

Geniş tabaklarda, açık ekmekler (büyük oval lavaş) bir parçası kebabın altına olmak üzere diğer parçaları kebabın üstüne konulur ve tabağın boş kalan kısımları kebabla aynı anda pişen domates, yeşilbiber ve süs biberiyle süslenir. Tarsus Kebabı piştikten sonra 1 porsiyonunda ortalama 110 g, 1,5 porsiyonda ortalama 165 g kebab bulunur. Şişin üzerindeki etli harcın uzunluğu piştikten sonra ortalama 20 santimetredir.

Ayrı bir tabakta ince kıyılmış soğan, sumakla terbiye edilerek (isteğe göre maydanoz ve nane eklenerek) sıcak olarak servis edilir. Yine ayrı bir tabakta, ince kıyılmış soğan, maydanoz, nane, domates, sumak ile ezme salata yapılarak servise sunulur.

Sıcak servis edildiği için kebabın yüzeyinde kuruma gözlenmez. Kendine has renk, tat ve kokusu bulunur. Ağızda kolay çöğenebilir yapıdadır.

Tercihe bağlı olarak turuncu veya limon, mevsimine göre yeşillik, turp maydanoz vs. ile servis edilir.

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

Tarsus Kebabı; Tarsus mutfağının erkek koyun eti ve kuyruk yağı ile hazırlanan meşhur ürünlerinden biridir. Yöre insanın ustalığı ile geleneksel üretimi devam etmektedir. Diğer kebaplardan ayıran özelliği et harcına ince kıyılmış soğan eklenmesidir.

Ürünün tüm hazırlık süreci ustalık gerektirmekte olup, yöreyle ün bağı bulunmaktadır. Tarsus Kebabının üretim aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Tarsus Belediyesi, Tarsus İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tarsus Kebapçılar ve Lokantacılar Odası ve Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç halinde ve şikâyet üzerine denetim yapılacaktır.

Denetim mercii; üretim metodunda açıklanan malzemelerin kontrolü ile işlem adımları ve Tarsus Kebabı adı ile mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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