

Coğrafi İşaretin Adı: SİVAS KÖFTESİ**Tescil No:** 140**Tescil Tarihi:** 31.01.2011**Başvuru No:** C2006/002**Başvuru Tarihi:** 01.02.2006**Ürün Adı:** Köfte**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Sivas Ticaret ve Sanayi Odası**Coğrafi Sınır:** Sivas il sınırı**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Sivas Köftesini diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özelliği, söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip Sivas bölgesi yaylalarında yonca, fiğ, kekik otu ile beslenerek yetiştirilmiş sığır ve koyun etinden elde edilmiş olmasıdır. Sivas'ta erkek toklu ve bir yaşındaki erkek danalar 3-4 ay merada otlatıldıktan sonra 3-6-9 ay kısa, orta ve uzun süreli beslemeye alınır. Yine besi süresince de Sivas arazisinde yetişen doğal kaba (yonca, korunga, fiğ, kekik otu) ve konsantre (arpa, buğday, yulaf, çavdar, burçak, fiğ) yemlerle beslendiklerinden Sivas arazi ve meralarının Botanik Kompozisyonu etin aromasının kendine özgü olmasına neden olur.

Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken tuz haricinde (salça, sebze, karabiber, iç yağı ve benzeri) hiçbir madde kullanılmaz. Sivas Köftesinin yapımında tuzdan başka katkı maddesi kullanılmadığından tuzun önemi de büyüktür. Tuz Gıda Maddeleri Tüzüğü' ne uygun Sivas İli Zara İlçesi Tuzlagözü Köyünde üretilen herhangi bir kimyasal işlem görmeyen Doğal Kaynak Tuzudur. Bu aynı zamanda köftenin bekleme sürecinde renk değişimini önlediği gibi siyahlanmasına da engel olmakta, daha uzun süre dayanmasını sağlamaktadır. Sivas Köftesinin servisi, tamamlayıcı unsurları olan yeşillik ve salata ile eksiksiz yapılır.

Üretim Metodu:

Et ve Hazırlanış: Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az iki yaşındaki dana etinin kaburga, but, kürek kısmı ile koyunun but kısmında elde edilen karkas et sinir, damar ve zarlarından ayıklanır. Ayıklanan daha eti karıştırılarak kilo başına 20gr tuz eklenip, kıyma makinesinde orta kalınlıkta 1 defa çekilir. Çekilen et karışım için herhangi bir katkı maddesi kullanmaksızın bir defa yoğrulur, asgari 12 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş et, orta kalınlıkta kıyma makinesinde tekrar çekilir.

Homojen halinde gelmiş karışım 25gr ağırlığında dilimlenir, avuç içerisinde şekil verilere 0,5 cm kalınlığında, 6-7 cm çapında oval bir görüntü oluşturulur. Bu işleme köfte hazırlama adı verilir.

Köfte hazırlamanın en büyük özelliği avuç içinde kalınlığın ve büyüklüğünün dengeli olarak ovalleştirilmesidir. Dengeli ovalleştirme pişmenin önemli şartıdır. Ovalleştirme sırasında el suya batırılır. Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et dağılır ve köftenin görüntüsü bozulur. Porsiyon olarak satışa sunulan köfte 7 adet, et miktarı ise 175 gramdan daha az olamaz.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr