

Coğrafi İşaretin Adı: TONUS KÖFTESİ**Tescil No:** 1400**Tescil Tarihi:** 04.07.2023**Başvuru No:** C2021/000515**Başvuru Tarihi:** 14.12.2021**Ürün / Ürün Grubu:** Köfte / Yemekler ve çorbalar**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Altınyayla Belediyesi**Coğrafi Sınır:** Sivas ili Altınyayla ilçesi**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Tonus Köftesi; bulgur, kıyma, kuru soğan, tuz, pul biber, karabiber, toz kırmızıbiber, ekmeklik buğday unu, su ve yumurta ile hazırlanan köfte hamurunun içine iç harç konup tuzlu suda haşlanması suretiyle Sivas ili Altınyayla ilçesinde üretilen köftedir. İç harç böbrek yağı, tuz, karabiber ve pul biber kullanılarak hazırlanır. Tonus Köftesinin servisi sıcak olarak, bakır kaplarda ve genellikle kayısı hoşafı ile birlikte yapılır. Tonus Köftesinin üretiminde; Zeron çeşidi buğdaydan elde edilen bulgur ile dana sırt etinden elde edilen yağsız kıyma kullanılır. Tonus Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Altınyayla ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel gün ve davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tonus Köftesinin üretiminde kullanılan Zeron çeşidi buğdayın bulguru ile böbrek yağı, coğrafi sınırdan temin edilir. 12 porsiyon Tonus Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Köfte hamuru bileşenleri:

1 kg bulgur
1 kg yağsız dana kıyma (sırt bölgesinden)
150 g rendelenmiş kuru soğan
48 g tuz
28 g pul biber
12 g karabiber
14 g toz kırmızıbiber
40 g ekmeklik buğday unu
400 ml su
2 adet yumurta

İç harç bileşenleri:

500 g çekilmiş böbrek yağı
24 g tuz
12 g karabiber
14 g pul biber

Köftelerin pişirilmesi için bileşenler:

4 litre su
15-20 g tuz

İç harcın hazırlanması:

Çekilmiş böbrek yağı yıkanıp yoğrulur. Üzerine sırasıyla pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip karıştırılarak yoğrulur. 40C sıcaklıktaki buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

Köftelerin hazırlanması:

Gıda ile temasa uygun bakır bir kapta bulgur ve kıyma karıştırılıp üzerine kuru soğan, tuz, pul biber, karabiber, toz kırmızıbiber ve su ilave edilerek bulgurlar şişinceye kadar yoğrulur. Un ve yumurta eklenip homojen bir köfte hamuru elde edinceye kadar karıştırılarak yoğrulur. Köfte hamurundan 3-4 cm'lik bezeler alınır ve yuvarlandıktan sonra orta kısımlarına başparmakla bastırılır. Oluşan çukurlara iç harç konup yuvarlanarak köfteler kapatılır. Bir tencerede kaynatılan suya tuz ve köfteler eklenir. Yaklaşık 10-15 dakika pişirilen köfteler sudan çıkarılıp gıda ile temasa uygun bakır kaplara konur. Tonus Köftesinin servisi sıcak olarak ve genellikle kayısı hoşafı ile birlikte yapılır.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr