

Coğrafi İşaretin Adı: ULAŞ YAPRAK DÖNERİ**Tescil No:** 503**Tescil Tarihi:** 14.07.2020**Başvuru No:** C2018/095**Başvuru Tarihi:** 06.04.2018**Ürün / Ürün Grubu:** Döner / Yemekler ve çorbalar**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Ulaş Kaymakamlığı**Coğrafi Sınır:** Sivas ili Ulaş ilçesi**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Ulaş Yaprak Döneri, kendine özgü sos (tüm malzemelerin yanı sıra zeytinyağının da kullanılması) ile terbiye edilmiş yaprak haline getirilen çiğ dana karkas etlerinin dikey konumda yavaş yavaş döndürülerek pişirilmesi ile üretilen üründür.

Ulaş ilçesi Doğu Anadolu ile Batı Anadolu'yu birbirine bağlayan Mezopotamya ile Anadolu'yu birleştiren ticaret ve kervan yolu üzerinde bulunur. Ulaş Yaprak Döneri yörenin coğrafi konumu nedeniyle farklı kültürlerin etkileşimiyle nesiller boyu aktarılan kültürel birikimi ile yöreyle özdeşleşerek günümüze ulaşmıştır. Ulaş ilçesinde, tipik kara ikliminin etkisinin görülmesi ve Tecer Dağının eteğinde bulunması nedenleriyle yörenin geçim kaynağını tarım ve hayvancılık oluşturur. Bu durum Ulaş Yaprak Dönerinin temel çıkış kaynağını açıklar niteliktedir.

Üretim Metodu:

Ulaş Yaprak Dönerinin üretiminde yörede yetiştirilen danaların karkas etlerinin genellikle but kısımları kullanılır. 10 kg sinirleri temizlenmiş dana karkas eti, yeteri kadar koyun kuyruk yağı ile etin terbiyesinde kullanılmak üzere hazırlanacak sos için 0,5 litre inek sütü, 15 g karabiber, 20 g yenibahar, 40 g kimyon, 100 g tuz, 0,5 kg rendelenmiş soğan ve 1 su bardağı zeytinyağı kullanılır.

Akşamdan dananın (genellikle) but kısmından sinirleri temizlenmiş etler parçalara ayrılır ve ince yaprak şeklinde açılır. Yaprak şeklinde açılan etler önceden hazırlanan sos (süt, karabiber, yenibahar, kimyon, tuz, rendelenmiş soğan ve zeytinyağı) ile terbiye edilir ve sabaha kadar bekletilir.

Terbiye işlemi tamamlanan yaprak halindeki etler, döner şişine üç sıra et ve bir sıra koyun kuyruk yağı olacak şekilde dizilir. Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %25, tuz oranı ise kütlece en çok %2 olur. Çiğ olarak hazırlanan yaprak dönerin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saattir.

Hazırlanan etler; döner şişine geçirilerek ocağa takılır. Döner şişi dikey konumda yavaş yavaş çevrilerek dönerin pişmesi sağlanır. Pişen etler döner bıçağı ile yüzeyden ince bir şekilde kesilerek ayrılır ve döner küreğinde toplanır. Yaprak döner 50 g veya 100 g olarak servis edilir. Ayrıca yaprak dönerin yanında pirinç pilavı, bulgur pilavı, pide, lavaş ve garnitür verilebilir.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr