



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 130
Başvuru Tarihi	: 14.02.2005
Başvuru No	: C 2005/003
Yayın Tarihi	: 14.07.2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahrec İşareti
Başvuru Sahibi	: İskilip Belediyesi
Başvuru Sahibinin Adresi	: İskilip Belediyesi İskilip / ÇORUM
Ürünün Adı	: Dolma
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Dolması
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: İskilip sınırları içi
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 14.07.2009 tarih ve 27288 sayılı Resmî Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.02.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Iskilip dolması için kullanılan malzemeler; pirinç, kuru soğan, et, tereyağı, tuz, karabiber ve sardır. Bu malzemeler özel olarak seçilmelidir. Bazı malzemelerin özellikleri şöyle sorulabilir.

**Pirinç;** taneleri uzun ve yuvarlakça, beyaz veya hafif sarı renkte, sert kısmında kırmızımsı bir çirgi bulunur. Tercih edilen bu pirincin genel olarak bileşimi %15 su, %3 azotlu maddeler, %2 yağ, %72 azotsuz hülsü maddeleri, %4 selüloz, %2 küf dir. Bu özelliklere sahip olan pirincin seçilmesinin sebebi ise lezzetli olması ve pişme süresinin pirinç için çok uzun bir süre olması dolayısıyla bu süre içerisinde pirincin lapa olmadan tane tane kalmasıdır. Çorum'un Osmaniye ilçesinde yetişen Akpirinç bu özelliklerle uyumlu olduğu için özellikle tercih edilmelidir. Topya dolmalık pirinci de Akpirinç'e alternatif olarak kullanılabilir.

**Et:** Yöresel yemeğimiz olan Iskilip dolması için tercih edilen et ilçemizde doğal çevrede yetiştirilen büyük baş hayvanlardan olan dana ve sığırlardan elde edilir. Kullanılacak etin kemikli olması gereklidir.

**Tereyağı;** Tereyağı kullanılmasının nedeni lezzetin diğer yağlara göre yemeğe ayrı bir tat katmasıdır. Tereyağı yine yöredeki çiftliklerden temin edilerek doğal özellikte olmasına dikkat edilir.

Iskilip dolması için kullanılan ekipmanların önemi çok büyüktür.

**Yakacak;** Yemeğin pişirilmesinde yakacak olarak mutlak odun kullanılmalı ve özellikle meşe veya meyve ağacı olması gereklidir.

**Tencere, tepsi ve diğer ekipmanlar;** Pişirme esnasında kullanılan diğer araç ve gereçler de çok önemlidir. Kullanılan tencere ve tepsinin kalaylı bakır özel kaplar olması gereklidir. Zira Iskilip dolmasının yapımına özel olarak üretilen bakır kaplar tüm ekipmanları ile yörede üretilmektedir. Kazan kapağı üstte buhar tahliye deliği olan bir tasarıma sahiptir.

**Hamar;** Un ve su ile yoğrulmuş çok katı bir hamur elde edilerek bakır kazanın kapağı etrafına sıvanır. Böylece uzun süren pişme esnasında Iskilip dolmasının iyice ve demlenerek pişmesi sağlanacaktır.

**Çağ;** 60-90 cm çuvalara çağ denilmektedir. Iskilip dolmasının pişirilmesinde pirincin çuvalara doldurulması özel bir yöntem olmakla birlikte 60-90 cm' lik bu çuvalara çağ denilmektedir. Pirinç içerisine doldurulmadan önce çağların mutlaka yıkanmış ve ıslak olmasına dikkat edilmelidir.

**Lenger;** Yemeğin sunumu lenger denilen özel kaplarda yapılır.

**Üretim Alanı:** Iskilip Sınırları içi.

**Üretim Metodu:** Iskilip'in yöresel yemeği olan Iskilip dolması; yıllarını bu işe vermiş usta çırak ilişkisi içerisinde yetişmiş tecrübeli ağı ve yamağı tarafından hazırlanır. Malzemelerin miktarı misafirlerin sayısına göre belirlenir.

Iskilip dolmasının pişirme tekniği şöyledir; Bir kazanda iri tuz (çekilmemiş tuz) katılmış su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra ocaktan alınarak bir yerde kapağı açılarak biraz havalandırılır. Bu işlemden sonra içerisine pirinç eklenir ve pirinç 1 saat dinlendirilir.

Diğer tarafta büyük bakır bir tavanın içerisine tereyağı konularak daha önceden kısılmış kuru soğanlar bu yağın içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavurma işleminden sonra 1 ölçü pirinç için 1 ölçü olacak şekilde soğuk su konularak kaynatılır. Kazana konulan suyun miktarı iyi ayarlanmalıdır çünkü içine katılacak olan pirincin hem çiğ kalması hem de lapa olmaması gerekmektedir. Tuzlu suda bekletilen pirinç 6-7 defa iyice yıkayıp yabancı maddelerden ve tuzdan arındırıldıktan sonra kaynayan suya ilave edilir. Yüksek ateşte pişen pirinç kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar bekletilir. Pirincin suyunu çekmesinden sonra kazan ocaktan indirilerek üzerine bir örtü serilir ve pirinç bir buçuk saat süreyle demlenmeye bırakılır. Ara ara pirinç karıştırılarak tane tane olması sağlanır. Demlenme süresi sonunda pirinçler özel olarak yıkayıp ıslak vaziyette olan çağ denilen çuvaların içerisine konularak ağızları bağlanır.

Pirincin pişmesi ve demlenmesi esnasında özel olarak üretilen kazana tereyağı, soğan, tuz, karabiber ve kemikli etler konular. Kavrulmuş etler yaklaşık 10 cm büyüklüğünde doğranmış olmalıdır. Bu karışımın üzerine biraz geçecek kadar su konular. Etler bu şekilde hazırlandıktan sonra kazanın içerisine Anadolu'da üç ayak diye adlandırılan sac ayağı konular. Bu yükselti (yaklaşık 25 cm) üstüne konulan büyük bir bakır tepsinin üzerine daha önceden hazırlanmış çağlar yerleştirilir ve üzeri önceleri yine bir tepsi ile kapatılırken son zamanlarda perçuman kağıdı kullanılarak kapatılır. Kazanın delikli kapağı da kapatılarak kapak etrafına un ve su ile katıca yoğrulmuş hamur sıvanır. (Kapak etrafına sıvanan bu hamur ise düdüklü tencerenin contası işlevini görür.)

Tescil No : 130  
Coğrafi İşaret : İskilip Dolması

Kazan açık alanda ve meşe odunu yakılarak hazırlanmış ocağın üstüne oturtulur. Bu konuda 12 saat süre pişirilecektir. Bundan dolayı ocakta kullanılan odun önemlidir. Zira yavaş yandıysa için meşe oduna veya meyve ağacı tercih edilir ve ateş hiç söndürülmeden ve ağır ağır yanacak şekilde yemek pişmeye bırakılır. Yemeğin pişme süresi boyunca nöbetle bu ateş usta veya çırak tarafından kontrol edilir.

Piştirme süresince kazanın kapağında bulunan küçük delikten kazanın içindeki buhar yavaş yavaş tahliye olacaktır. Böylece istenilen kıvam sağlanacaktır.

**Sunumu:** Özel günlerde hazırlanan İskilip dolmasının geleneksel bir yemek olması dışında sunumu da yıllardan beri gelen belli bir usule göre yapılmaktadır. Bu yemeğin servisi Lenger denilen bakırdan yapılmış kalaylı biraz çukurca tepsi gibi özel dolma kabında yapılır. Lenger'e ilk önce dolma olarak adlandırılan iç pilav konularak etin suyu pilav üzerine dökülerek terbiye edilir. Pilav üzerine etler konularak servise hazır hale gelir. İskilip dolması yanında bu yemeğin hazmını kolaylaştıracak sıklıkla salatası ikram edilir. Yemek sıcak olarak servis edilir.

**Üretim Yapılacak Alan:** Sürekli olarak bir buhar tahliyesi olacağından açık alanda olması veya oldukça geniş bir kapalı alan olması gerekmektedir.

**ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ :** Yörede saray yemeği olarak da adlandırılan İskilip dolmasının teknik olarak özellikleri; kullanılan malzemeler, İskilip'te yıllarını bu işe vermiş usta aşçılar tarafından pişirilmesi, piştirme tekniği, usul faktörü ve servis adabı olmak üzere sıralanabilir.

**İnsan faktörü:** Bu yemeğin özelliği, yıllarını bu işe vermiş içinin ehli ustaların yanında çıraklık yaparak gelenek ve görenekleri öğrenerek gelmiş usta çırak ilişkisi içerisinde yetişerek bu öğretiyi almış ustaların bu yemeği yapmak için gerekli araç ve gereçleri kullanarak yılların deneyimi ile maharetlerini ortaya koymalarından kaynaklanmaktadır. İskilip dolması pişirilmek için en az 2 yıl için ehli bir usta yanında çıraklık yapmak gerekmektedir. Bu süre ustalık için yeterli bir zaman olacaktır.

**Usul faktörü:** İskilip dolmasının piştirme biçimi, piştirme işlemi için kullanılan araç ve gereçlerin yemeğe özel olarak üretilmesi, yemeğin sunum şekli ve de gelenek-göreneklerde dâğınlarda yapılması gibi sebeplerden dolayı İskilip ile özdeşleşmiş olması usul faktörünün bir gereğidir.

**Üretim tekniği:** İskilip'in yöresel yemeği olan İskilip dolması; yıllarını bu işe vermiş usta çırak ilişkisi içerisinde yetişmiş tecrübeli aşçı ve yamağı tarafından hazırlanır. Malzemelerin miktarı misafirlerin sayısına göre belirlenir.

**DENETLEME :** İskilip dolmasının yukarıda anlatılmaya çalışılan usule uygun yapıldı yapılmadığının denetimi mevcut kurum ve yönetmeliklere göre İskilip belediyesi koordinatörlüğünde Belediyeden en az üç kişi Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi, Halk Eğitim Müdürlüğünden 1 kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon en az beş kişiden oluşacak ve yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda şikayet veya şüpheler üzerine her zaman toplanarak denetimlerini yapacaktır.