

 <b>KAPADOKYA</b> <b>ÜNİVERSİTESİ</b> <small>Akil - Ahlak - Adalet - Adap</small>	<b>BİLİMSEL ARAŞTIRMA</b> <b>PROJESİ (BAP) SONUÇ</b> <b>RAPORU</b> <b>SCIENTIFIC RESEARCH</b> <b>PROJECT (SRP) FINAL</b> <b>REPORT</b>	Doküman No	BAP.FR.008
		Yayın Tarihi	Temmuz 2018
		Revizyon No	Orj.
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1 / 9

<b>PROJE NO</b> PROJECT NO	KÜN.2019-ÖNAP-002
<b>PROJENİN ADI</b> PROJECT TITLE	Nevşehir Testi Kebabı Coğrafi İşaret Başvuru Süreci
<b>PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ</b> PROJECT MANAGER	<b>Adı-Soyadı:</b> Ezgi DEMİR ÖZER Name-Surname
	<b>Ünvanı:</b> Dr. Öğr. Üyesi Title
	<b>Bölümü:</b> Gastronomi ve Mutfak Sanatları Department
	<b>Telefon:</b> 0 534 738 57 05 Phone Number
	<b>E-posta:</b> ezgi.ozer@kapadokya.edu.tr E-mail
<b>ÖNEREN BİRİM</b> PROPOSED BY (Fakülte-Enstitü-Bölüm) (Faculty-Institute-Department)	
<b>PROJENİN TÜRÜ</b> TYPE OF THE PROJECT	<input type="checkbox"/> Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Projesi (BAGP) Scientific Research and Development Project (SRDP) <input type="checkbox"/> Çokdisiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	<input checked="" type="checkbox"/> Öncelikli Alan Araştırma Projesi (ÖNAP) Priority Field Research Project (PFRP) <input type="checkbox"/> Çok disiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	<input type="checkbox"/> Hızlı Destek Projesi (HZP) Fast Track Grant Project <input type="checkbox"/> Çokdisiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	<input type="checkbox"/> Lisansüstü Tez Projesi (TEZ) Graduate Thesis/Dissertation Project (GTDP)
	<input type="checkbox"/> Diğer (Lütfen belirtiniz) / Other (Please specify)

<b>DESTEKLEYEN DİĞER KURULUŞLAR (Kuruluşun Adı, Adresi, İletişim Bilgileri)</b> OTHER FUNDERS (Name, Address, Contact Details)		
<b>PROJE EKİBİ</b> PROJECT TEAM	<b>Proje Yürütücüsü</b> Project Manager	<b>Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER</b>
	<b>Araştırmacılar (Ad, Soyad, Kurum, Bölüm)</b> Researchers (Name, Surname, Institution, Department)	Arş. Gör. Mustafa Kadir ESEN, Kapadokya Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
		Öğr. Gör. Dorukan BOYACI, Kapadokya Üniversitesi, Aşçılık Programı

## 1.PROJE TEKNİK RAPORU / PROJECT TECHNICAL REPORT

<b>Özet / Abstract</b>
Projenin ikinci 6 aylık döneminde testi kebabı satışı yapan Mangal Vadisi, Kanatçı Halil, Dream Spot Uçhisar, Zelve Restoran, Millocal restoranlarıyla görüşmeler yapılmıştır. Testi kebabı yapımı gözlem, görüşme ve kayıt altına alma işlemleri ile incelenmiştir. Standart reçete oluşturulmuştur. Nevşehir Ticaret ve Sanayii Odası ile Coğrafi işaret başvurusunda bulunulmuştur.
<b>Anahtar Kelimeler / Key words</b>
Coğrafi işaret, testi kebabı, gastronomi, Nevşehir

<b>Amaç / Objective</b>
Bir ürünün coğrafi işaret alması ve standart reçetesinin makalelerde yayınlanması, ürünün ticari olarak korunması ve desteklenmesini sağlamaktadır. Türkiye yemek kültürü açısından büyük bir potansiyele sahip olmasına karşın coğrafi işaret konusunda gelişmeleri sınırlıdır. Kapadokya bölgesinin geçmişten günümüze gelen tarihi mozağının yanı sıra bu mozaik yemek kültürüne de yansımaktadır. Nevşehir testi kebabının coğrafi işaret alması ile ürünün, üretici ve tüketicilerin korunmasını amaçlanmıştır.

## Kullanılan Yöntemler / Methods Applied

### Araştırma Yöntemi

Araştırma yöntemi olarak doğal gözlem tekniği uygulanmıştır. Yapılış sırasında coğrafi işaret belirlemek için ürünleri yapan kişi/kişilerin ürünlerle ilgili düşünce ve uygulamaları temel alınmıştır.

### Coğrafi İşaret Başvurusu

Coğrafi işaret başvurusu için; ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri, üretim tekniği, mahreç işareti tanımının hangisine uyduğunu gösterir bilgi ve belgeler, üretim alanının sınırlarını açıkça tanımlayan bilgi, belge ve gerekiyorsa harita, coğrafi işaretin kullanım biçimi, denetim biçimini ayrıntılı olarak açıklayan bilgiler hazırlanmıştır.

Türk patent enstitüsünün sistemine kayıt yaptırılıp, evrak girişi de sağlanmıştır. Ayrıca denetim komisyonu ilgili kurumlardan taahhütname alınarak oluşturulmuştur.

## Bilimsel Bulgular ve Sonuçlar / Scientific Findings and Conclusions

Yerli ve yabancı turistler, Nevşehir iline bağlı Ürgüp, Avanos, Göreme, Uçhisar, Mustafapaşa, Çavuşin, Derinkuyu gibi yerleri sıklıkla ziyaret etmektedir. Bu ziyaretlerin temel sebebi, tarihsel bir isim olan “Kapadokya” bölgesinin doğal olaylardan kaynaklı olarak bir destinasyon haline gelmesidir. Doğal olaylardan meydana gelmiş (60 milyon yıl önce Erciyes, Hasandağı ve Göllüdağ’ın püskürttüğü lav ve küllerin oluşturduğu yumuşak tabakaların milyonlarca yıl boyunca yağmur ve rüzgâr tarafından aşındırılması) bu bölge; peri bacalarının görülmesi, balona binilmesi ve fotoğraf çekimi gibi faaliyetlerden dolayı turizm cazibesi haline gelmiştir. Özellikle Kızılırmaktan çıkarılan çamur ile yapılan çanak çömlek bölgeye kültürel bir zenginlik katmıştır. Ayrıca, Nevşehir ilinin birçok restoranı ve lokantasında “testi kebabı” adıyla yemek yapılmaktadır. Bu yemek, turistler açısından odak bir yemek haline gelmiştir.

Nevşehir testi kebabı, Nevşehir ilinin Avanos ilçesinde yapılan testilerin içine kırmızı et (dana veya kuzu eti), sebzeler ve baharatlar konularak fırının içerisinde iki ya da iki buçuk saat boyunca ağzı kapalı bir şekilde pişirilmesiyle meydana gelmektedir. Servis sırasında ise testi kırılarak yemek tabaklara servis edilerek tüketilmektedir. Testi kebabını, “Yozgat Testi Kebabı”, “Hasan Dağ Testi Kebabı”, “Burdur Testi Kebabı” olarak farklı yöresel isimlerde görmek mümkündür. Nevşehir ilinde yapılan testi kebabının temel ayırt edici özelliği, coğrafi işaret almış Avanos Çömleğinin kullanılmasıdır. Avanos çömleği yapımında Kızılırmak’ın eski yataklarından ve çevredeki tepelerden elde edilen kil kullanılır. Avanos çamurunda; ilit/mika, kuvars, feldspat, kalist ve dolomit, hematit minarelleri tespit edilmiştir. Testi kebabı yapımında, Avanos çamurunda bulunan ayırt edici minareller bu yöreye ait testi kebabının lezzet açısından farklılaştırmaktadır.

Yörede yaşayan hane halkının tandır, çömlek ve ateşin üzerinde yemek yaptığı bilinmektedir. Çömlek ve testilerin içerisinde birçok yemek çeşidi bulunmaktadır. Avanos ilinde Testi kebabının ilk hazırlanışı rivayete göre şu şekildedir: İpek ve baharat yolu üzerinde bulunan Kapadokya bölgesinden geçen bir kervan fakir bir ailenin evinde konaklamak zorunda kalmıştır. Evin hanımı misafirperverliğini göstermek ve onları güzel ağırlamak için, bir tane olan kuzuyu keser. Evde bulunan geniş bir testiye sebzelerle beraber koyar, tandırda pişirir ve misafirlere ikram eder. Misafirler bu lezzeti çok sever ve testinin yemek pişirilmesinde kullanılması böylece yayılır Restoranlarda da Avanos ilçesinin testilerinde testi kebabı yapılmaktadır.

Testinin içerisine gıda malzemelerinin yerleştirilmesi sıralama ile yapılmaktadır. Testinin en tabanına etin konulması, pişme açısından önceliği yansıtmaktadır. Önce et, daha sonrasında diğer malzemeler konulmaktadır.

Testinin içerisine konulan malzemeler kesinlikle herhangi bir ısıl işlemde geçirilmez. Bu da pişme yöntemi ve tekniği açısından kendini özgül kılmaktadır.

**Üretim Metodu**

Testi Kebabı Malzemeleri

Porsiyon: 1 Kişilik

Malzemeler	Ölçü Birimi (GR/ML)	
Dana Eti (But) veya Kuzu Eti (But veya Ön kol)	200 GR	
Arpacık Soğanı	60 GR	
Çarliston Biber	35 GR	
Sarımsak	10 GR	
Soyulmuş Domates	140 GR	
Tuz	5 GR	
Karabiber	5 GR	
Su	60 ML	
Ayçiçek Yağı	20 ML	

**Testi kapanması için Hamur Malzemeleri**

Malzemeler	Ölçü Birimi (GR/ML)
Un	60 GR
Su	25 ML

**ET:**

Testi kebabı yapımında kullanılacak et dana veya kuzu etinden olmalıdır. Kuzu eti için hayvanın but veya ön kol bölümünden, dana eti için ise but bölümü olmalıdır. Etin but ve kol bölümleri yağsız ve yumuşak olduğundan kebablara ve haşlamalara uygun olacaktır. Bonfile gibi karkasın sırt bölümünden oluşan etler ateşe doğrudan temas eden pişirme teknikleri için uygun olduğu için tercih edilmez.

Arpacık Soğanı:

Arpacık soğanı, normal soğana göre daha küçük boyutludur. Hem görünüş açısından hem de lezzet açısından diğer soğan cinslerine göre farklılık göstermektedir. Ayrıca, yemeklerde kullanımında yemeklik diye adlandırılan soğan türüne göre daha az acı olduğundan tercih edilmektedir.

Çarliston-yeşil biber:

Ete daha farklı aroma, doku ve renk kattığında testi kebabında kullanılmaktadır.

Sarımsak:

Testi kebabı yapımında, kabuğu soyulup bütün ya da diş olarak testiye yerleştirilir. Testi kebabı piştiğinde hem etin kendisine hem de oluşan suyuna lezzet vermektedir.

Domates:

Lezzet katmak için kesilen et büyüklüğünde domates eklenmelidir. Eklenen domatesin suyu pişme sırasında testinin dibine doğru çökerek yemeğin bütününe lezzetlendirir.

Tuz-Karabiber:

Aroma ve tat dengesi sağlamak adına yeterli miktarda tuz ve karabiber eklenir.

Su ve Ayçiçek yağı:

Diğer malzemeler testilere doldurulduktan sonra su ve ayçiçek yağı karışımı eklenmelidir. Testinin ağız kısmında eklenen bu karışım testi kebabının pişmesine yardımcı olacaktır.

**Metot ve Prosedürler:**

Malzemelerin hazırlama süreci:

- 1) Etler 20-30 gram olacak biçimde kuşbaşı diye tabir edilen büyüklüklerde kesilmelidir. Çarliston biber ve soyulmuş domates et büyüklüğünde kesilmelidir.
- 2) Arpacık soğanı ve sarımsağın kabukları soyulur. Bütün halde testi kebabına eklenmek üzere kenara ayrılır.
- 3) Tuz ve karabiber tartılarak bir kaba koyulup, karıştırılır. Ayrı bir kaba su ve ayçiçek yağı eklenir.
- 4) Un ve sudan oluşan bir hamur hazırlanır.

**Testileri doldurma süreci:**

- 1) Testinin alt tabanına kuşbaşı kesilmiş etler konulur.
- 2) Sırasıyla çarliston biber, arpacık soğanı, sarımsak ve ortalama etin büyüklüğünde kesilmiş domates testiye yerleştirilir. Arada sırada bastırılarak hem yerleşmesi, hem de malzemelere baskı yapılması istenir.
- 3) Testinin ağız tarafına (malzemelerin üst yüzeyine) tuz-karabiber karışımı konulur.
- 4) Parmak yardımı ile testinin malzemelerin iki tarafına delik açılır.
- 5) Su ve ayçiçek yağı karışımı eklenir.
- 6) Testinin ağız alüminyum folyo ile kapatılır.

**Pişirme Süreci:**

- 1) Fırın 250 dereceye ayarlanıp, fırının ısınarak istenilen dereceye gelmesi beklenir.
- 2) Isınan fırına testi kebabı yerleştirilir.
- 3) 1 saat 45 dakika fırınlanır. Uluslararası literatürde “poeling” olarak geçen pişirme tekniği uygulanır.
- 4) Pişirmeden sonra testi fırından çıkarılıp alüminyum folyonun üzerine veya folyo çıkarılıp hamur kaplanır ve tekrar fırına konulur.
- 5) Hamurla birlikte 30-45 dakika kadar daha pişirilir.
- 6) Ortalama testi kebabının pişirilmesi 2-2.30 saat sürmektedir.

**Testi Kebabı Servis Edilme Süreci:**

- 1) Testi kebabı sıcak bir şekilde masaya getirilir.
- 2) Misafirlere farklı bir deneyim sunabilmek için testilerin görülen çizgilerinin altına bıçak-satır yardım ile vurularak testi kırılır.
- 3) Kırmadan servis için getirilen tabağa testi boşaltılarak yapılabilir.
- 4) Kırılan testiden yemek bir tabağın içerisine yemek dökülür.

**Ürünün Mahreç İşareti Olmasına İlişkin Bilgi/ler:**

- 1) Testiler kebabı yapımında kullanılan testiler, tescil almış olan “Avanos Çömleği”nden oluşmaktadır.
- 2) Testinin yukarıda anlatılan sıralamaya göre hazırlanması gerekmektedir.
- 3) Testi kebabının pişirme metodu ve tekniği: Belirtilen sıcaklıkta, belirtilen teknikle pişirme gerçekleştirilir.
- 4) Testi Kebabı servisi: Testiler müşterinin bulunduğu masaya kadar getirilir ve önlerinde kırılarak görsel şov yapılarak sunulabilir.

**Denetleme:**

Nevşehir Testi Kebabı tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir uzman personel ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Gıda mühendisliği bölümü tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

**Sonuçların Değerlendirilmesi / Evaluation of Results**

Marka tescili şeklinde yapılan çalışma neticesinde, Nevşehir iline Coğrafi işaret ile taçlandırılmış bir ürün kazandırılmasında katkımız bulunacaktır.

**2.PROJE ÇIKTILARI / PROJECT OUTPUTS**

**Kitap, Kitap Bölümü, Makale, Tebliğ, Tez, Patent (Yayımlanmış veya Yayımlanmak Üzere Gönderilmiş/İsmi, Özeti ve Yayımcı)**

Book, Book Chapter, Article, Proceeding Paper, Thesis/Dissertation, Patent (Published or Under Review/ Name, Abstract, and Publisher)

Marka Tescili/patent başvurusu yapılmıştır.

**3.PROJE ÇALIŞMA TAKVİMİ İLE İLGİLİ BİLGİLER / INFORMATION REGARDING PROJECT WORK PLAN**

**(Gecikmeler, Sapmalar, Düzeltmeler ve Açıklamalar / Delays, Deviations, Revisions and Explanations)**

Proje takviminde aksaklık yaşanmamıştır.

Tescil işleminin sonucu Türk patent ve marka kurumu tarafından yapılacağı için proje bitiminden sonraya belli olacaktır.

**4.PROJE BÜTÇESİ / PROJECT BUDGET**

<b>Proje Bütçe Genel Durum</b> General Overview of Project Budget	<b>ONAYLANAN</b> APPROVED	<b>HARCANAN</b> EXPENDED	<b>KALAN</b> REMAINING
<b>TOPLAM (TL)</b> TOTAL (TL)	7000		

**Harcamalar Detayı / Detail of Expenses**  
**Personel Giderleri / Staff Costs**

<b>Ad-Soyad</b> Name-Surname	<b>Görev Süresi (ay)</b> Duration of Work (months)	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

--	--	--	--	--

<b>Seyahat Giderleri / Travel Costs</b>				
<b>Seyahat Güzergâhı ve Adedi</b> Travel Destination and Number of Travels	<b>Tarih</b> Date	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

<b>Yolluk/Harcırah Bedelleri / Allowance Costs</b>				
<b>Toplam Kişi Adedi</b> Total Number of Person(s)	<b>Tarih</b> Date	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

<b>Hizmet Alımı Giderleri</b> Service Procurement Costs				
<b>Hizmet İçeriği</b> Service Content	<b>Tarih</b> Date	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

<b>Makine Ekipman Alımı Giderleri</b> Equipment Procurement Costs				
<b>Makine Ekipman</b> Equipment	<b>Tarih</b> Date	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

<b>Yazılım Alımı Giderleri</b> Software Procurement Costs				
<b>Yazılım Cinsi</b> Type of Software	<b>Tarih</b> Date	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

<b>Tüketim Malzemeleri Giderleri</b> Consumables Costs				
<b>Tüketim Malzemesi Cinsi</b> Type of Consumable Item	<b>Tarih</b> Date	<b>Onaylanan Bütçe</b> Approved Budget	<b>Harcanan Bütçe</b> Expended Amount	<b>Kalan Bütçe</b> Remaining Budget

**Bütçe İle İlgili Varsa Diğer Bilgiler / Other Budget Information (If any)**

--

**5.DİĞER DEĞERLENDİRMELER (VARSA) / OTHER REMARKS (IF ANY)**

Nevşehir il genelinde bulunan kurumlarda, coğrafi işaret alma işlemleriyle ilgili çalışmalar konusunda toplantılar düzenlenmiştir. Üniversitemiz adına bu toplantılara katılım sağlanmıştır. Bu toplantılarda coğrafi işaret alımında iş birliğine gidilmesi özellikle vurgulanmıştır. Bu doğrultuda topluma katkı boyutunda coğrafi işaretleme konusunda üniversite olarak bilgi paylaşımında bulunmaya devam edeceğiz.

**BAŞVURU SAHİBİNİN BEYANI / APPLICANT'S STATEMENT**

Ünvanı-Adı-Soyadı Title-Name-Surname	Fakülte ve Bölümü Faculty and Department	Tarih Date	İmza Signature
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	19/01/2021	