ÖZET

Döner Etinden Mamul Tirit

Buluş, geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri olan et suyuyla ıslatılmış ekmek, üzerine yoğurt, isteğe göre soğan-maydanoz-biber-domates ile çeşitli baharat ve et koyularak yapılan tiridin; dönerden (döner etinden) yapılmış olması ile ilgilidir.

İSTEMLER

1. Buluş, et suyuyla ıslatılmış ekmek, üzerine yoğurt ve et koyularak yapılan tirit olup, özelliği;

    - Bahsedilen etin döner eti olması ile karakterize edilmektedir.

2. İstem 1'e uygun bir tirit olup, özelliği; soğan, maydanoz, domates/domates sosu, taze biber, sumak unsurlarından en az birini içermesidir.

3. İstem 1'e uygun bir tirit olup, özelliği; bahsedilen döner etinin tamamen yaprak döner eti içermesidir.

4. İstem 1'e uygun bir tirit olup, özelliği; bahsedilen döner etinin kıyma döner eti içermesidir.

5. İstem 1'e uygun bir tirit olup, özelliği; bahsedilen döner etinin yaprak ve kıyma döner eti karışımı içermesidir.

6. İstem 1'e uygun bir tirit olup, özelliği; bahsedilen döner etinin büyükbaş hayvan eti içermesidir.

7. İstem 1'e uygun bir tirit olup, özelliği; bahsedilen dönerin odun ve/veya elektrikli ve/veya gazlı ocakta pişirilen et içermesidir.

TARİFNAME

Döner Etinden Mamul Tirit

TEKNİK ALAN

Buluş, geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri olan et suyuyla ıslatılmış ekmek, üzerine yoğurt, isteğe göre soğan-maydanoz-biber-domates ile çeşitli baharat ve et koyularak yapılan tirit ile ilgilidir.

Buluş özellikle, bahsedilen tirit yapımında kullanılan etin döner eti olması ile ilgilidir.

TEKNİĞİN BİLİNEN DURUMU

Geleneksel Türk mutfağında ekmek sadece taze olarak değil kuru olarak da tüketilmekte olup, birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır. Temel olarak et suyuyla ıslatılmış ekmek, üzerine yoğurt ve et koyularak yapılan tirit günümüzde yaygın olarak tüketilmektedir.

Günümüzde tirit yapımında kullanılan etin köfte ve kuşbaşı/kavurma olmak üzere genel olarak iki çeşidi bulunmaktadır. Köfte, kıymadan yoğrularak şişlere takılıp genel olarak ızgarada pişirilmekte; kuşbaşı formunda doğranmış parça etin tencerede pişirilmesi ile kavurma oluşturulmaktadır. Et suyu ile ıslatılmış küp küp doğranmış ekmeklerin üzerine et suyu, yoğurt, isteğe göre diğer unsurlar (soğan, maydanoz, domates, biber, sumak vb.) ve köfte ya da kavurma ilave edilmesi ile tirit yapımı tamamlanmaktadır.

Tekniğin bilinen durumunda, küp küp doğranmış ekmeklerin üzerine yoğurt ve hazır döner etinin ilave edilerek yapılan daha çok İskender kebabına benzeyen yemekler yapılmaktadır.

BULUŞUN AMACI

Buluşun ana amacı geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri olan et suyuyla ıslatılmış ekmek, üzerine yoğurt, isteğe göre soğan-maydanoz-biber-domates ile çeşitli baharat ve döner etinden oluşturulan tirit yemeği ortaya koymaktır.

Buluşun amacı tamamen yaprak et dönerden oluşturuşmuş tirit yemeği ortaya koymaktır.

Buluşun amacı kıyma ve/veya bir miktar yaprak et bir miktar kıymadan oluşturulmuş döner eti ihtiva eden tirit yemeği ortaya koymaktır.

Buluşun diğer bir amacı odun ve/veya elektrikli/gazlı ocaklar ile pişirilmiş döner etinden mamul tirit ortaya koymaktır.

BULUŞUN DETAYLI AÇIKLAMASI

Bu detaylı açıklamada, buluş konusu döner etinden mamul tiridin tercih edilen yapılanmaları, sadece konunun daha iyi anlaşılmasına yönelik olarak ve hiçbir sınırlayıcı etki oluşturmayacak şekilde açıklanmaktadır.

Tirit; temel olarak et suyuyla ıslatılmış ekmek, üzerine yoğurt ve et koyularak yapılmaktadır. Bunun dışında isteğe göre soğan, maydanoz, domates ve/veya domates sosu, taze biber, sumak ilave edilmektedir.

Tirit yapımında kullanılacak ekmek; bayatlayarak kurumuş, taze ekmeğin tavada/fırında bir miktar ısıtılması/kavrulması, fırın pidesi ya da tandır ekmeği olabilmektedir. Ekmekler küp küp veya farklı formlarda küçük parçalara ayrıldıktan sonra, ekmek üzerine haşlanmış kemik suyu dökülmektedir. Sonrasında bunun üzerine yoğurt dökülmektedir. Bir sonraki işlemde de soğan ve sumak başta olmak üzere taze biber, domatesten oluşan karışım tirit üzerine gezdirilmektedir. Bütün bunlar hazırlandıktan sonra başvurumuza konu yemeğin ana unsurlarında olan et ilave edilmektedir.

Buluş konusu tiritte bahsedilen et; döner eti olup, genellikle yaprak dönerdir. Bunun dışında kıymadan yapılmış döner ve/veya bir miktar kıyma ve bir miktar yaprak etten oluşturulan dönerde kullanılabilmektedir.

Buluşa konu tiritte kullanılan döner eti odun ve/veya elektrikli/gazlı ocaklarda pişirilebilmektedir.

Burada bahsedilen et büyükbaş hayvan etidir. Bunun dışında isteğe göre küçükbaş hayvan eti de olabilmektedir.

Bu başvurunun koruma kapsamı istemler kısmında belirlenmiş olup yukarıda kesinlikle örnekleme amacıyla anlatılanlarla sınırlı tutulamaz teknikte uzman bir kişinin buluşta ortaya konan yeniliği, benzer yapılanmaları kullanaraktan ortaya koyabileceği ve/veya bu yapılanmayı ilgili teknikte kullanılan benzer amaçlı diğer alanlara da uygulayabileceği açıktır. Dolayısıyla böyle yapılanmaların yenilik ve özellikle tekniğin bilinen durumunun aşılması kriterinden yoksun olacağı da aşikardır.