

ÖZET

KUYU KOKOREÇ VE BU KUYU KOKOREÇİN PİŞİRME YÖNTEMİ

Buluş, kapalı ortamlarda uygulanabilen, kokoreçlerin su buharı vasıtasıyla pişirilmesiyle kuyuda pişen kuyu kokoreç ve bu kuyu kokorecin pişirme yöntemi
5 ile ilgilidir.

İSTEMLER

1. Buluş, kuyu kokorecin pişirme yöntemi ile ilgili olup;
 - kokoreçlerin pişmeye hazırlanması,
 - kuyu açılması,
 - 5 - kuyu zeminine ateş yakılması,
 - yiyeceklerin pişmesi için kullanılacak buharı üreten su kazanının hazırlanması,
 - ateş zeminine su dolu kazanın konulması,
 - çok sayıda kokorecin çembere asılması,
 - 10 - çembere asılı kokoreçlerin halat yardımı ile kuyuya indirilmesi,
 - indirilen kokoreçlerin su kazanı üzerine konumlandırılması,
 - pişirme kuyusunun üzerini örten pişirme kapağının kapatılması,
 - pişirme kapağının tamamının kapatıcı harçlarla kapatılması,
 - pişen kokoreçleri almak için kuyunun etrafındaki kapatıcı harçların
 - 15 kırılması

adımlarını içermesiyle **karakterize edilmektedir.**

TARİFNAME

KUYU KOKOREÇ VE BU KUYU KOKOREÇİN PİŞİRME YÖNTEMİ

Teknik Alan

Buluş, kapalı ortamlarda uygulanabilen, kokoreçlerin su buharı vasıtasıyla
5 pişirilmesiyle kuyuda pişen kuyu kokoreç ve bu kuyu kokorecin pişirme yöntemi
ile ilgilidir.

Önceki Teknik

Günümüzde, kokoreç insanlar tarafında severek yenilmekte olan bir yemektir.
Genellikle kokoreç yapımında bağırsak tercih edilmekte ve özellikle kuzu
10 bağırsağı lezzetli bulunmaktadır.

Kokoreç pişirmek için kullanılan yöntemler genellikle tüp içerikli ocaklar olup,
açıkta pişmektedir. Kokorecin açıkta pişmesinden dolayı çevresindeki toz, duman
vs. ‘den etkilenen kokorecin tadında da değişiklik olmaktadır. Ayrıca bu tip
pişirme yönteminde sağlıklı bir yemek hazırlanamamakta ve insan sağlığına zarar
15 vermektedir.

Teknikte dış ortamdan etkilenmeyen, insan sağlığını etkilemeyen yeni bir kokoreç
pişirme yöntemi geliştirme ihtiyacı doğmuştur.

Tekniğin bilinen durumunda yer alan JP2004065231 sayılı Japonya patent
dokümanında; pişmiş pilavın, sosis benzeri bir şekilde bağırsakla sarıldığı pişmiş
20 pilav olan bir yemekten bahsedilmektedir.

Tekniğin bilinen durumunda yer alan 2015/04020 sayılı Türkiye patent
dokümanında; tavada pişirilerek hazırlanan etten kokoreç yapımından
bahsedilmektedir.

Tekniğin bilinen durumunda yer alan 2017/11434 sayılı Türkiye patent dokümanında pizza şeklinde, hamur üstünde servis edilen bir kokoreçten bahsedilmektedir.

5 Tekniğin bilinen durumunda yer alan 2017/04002 sayılı Türkiye patent dokümanında; dumansız ve kokusuz kokoreç pişirme yönteminden bahsedilmektedir.

10 Ancak, tekniğin bilinen durumunda yer alan dokümanlar incelendiğinde; bu dokümanların genelde küçükbaş veya büyükbaş hayvanların etleri için uygulandığı görülmektedir. Ancak, kokorecin kendine özgü has olarak bir tele sarılması durumu söz konusudur. Bu nedenle, kokorecin mevcut tandır uygulaması ile pişirilmesi söz konusu değildir. Kuyuda, ateş aşağıda olacağından, kokorecin ateşe yakın kısmı aşırı pişecek, ateşten uzak kısmı ise istenen derecede pişmemiş olacaktır. Bu sorun için ise su kazanı kullanılıp, dışa kapalı olan kuyuda buhar ile pişirilerek homojen bir pişme sağlanacaktır.

15 **Buluşun Amaçları**

Bu buluşun amacı, dumansız ve kokusuz kuyu kokoreç ve bu kuyu kokorecin pişirme yönteminin gerçekleştirilmesidir.

20 Bu buluşun bir başka amacı, yiyeceklerin dışarıdan gelen toz, duman vs. etkilenmeden pişmesinin sağlandığı bir kokoreç pişirme yönteminin gerçekleştirilmesidir.

Bu buluşun bir başka amacı, pişirilecek olan kokorecin kuyu yardımıyla dışarıdan temasının kesilmesini sağlama amacının gerçekleştirilmesidir.

Bu buluşun bir başka amacı, kuyu içerisinde yer alacak kokorecin su buharı ile homojen şekilde pişmesinin sağlanmasının gerçekleştirilmesidir.

Buluşun Ayrıntılı Açıklaması

Buharda pişirme tekniğinde besinin görünümü, rengi ve kokusu değişmez dolayısıyla sağlıklıdır. Yiyeceğin kendine özgü tadı aynı kalır. Böylece yiyeceğin kalitesi ve lezzeti bozulmamış olur. Aynı zamanda en ekonomik pişirme yöntemlerinden biri olan buharla pişirme yönteminde, besin kaybı da en az seviyede tutulur. Buharda pişirilen kokoreçler daha diri ve canlı görünümleriyle yiyene de tatminkâr bir ziyafet sunar.

Buluş konusu kuyu kokoreç pişirme yöntemi;

- kokoreçlerin pişmeye hazırlanması,
- 10 - 2 metre derinlikte kuyu açılması,
- kuyu zeminine ateş yakılması,
- yiyeceklerin pişmesi için kullanılacak buharı üreten su kazanının hazırlanması,
- ateş zeminine su dolu kazanın konulması,
- 15 - çok sayıda kokorecin çembere asılması,
- çembere asılı kokoreçlerin halat yardımı ile kuyuya indirilmesi,
- indirilen kokoreçlerin su kazanı üzerine 1 metre mesafe ile konumlandırılması,
- pişirme kuyusunun üzerini örten pişirme kapağının kapatılması,
- 20 - pişirme kapağının tamamının kapatıcı harçlarla kapatılması,
- pişen kokoreçleri almak için kuyunun etrafındaki kapatıcı harçların kırılması

adımlarından içermektedir.

İçerisinde meşe kömürü ile yakılan ateş üzerine bir kazan soğuk su bırakılır.

25 Çembere asılan çok sayıdaki kokoreç asansörle kuyuya indirilir. Kuyuya indirilen kokoreç su kazanı ile arasında bir metre mesafe olacak şekilde konumlandırılır.

Kuyunun ağızını kapatmak için özel çamur ile sıva yapılır. İçerideki ısı ile kokoreçten akan yağ, su ve ateşle birleşerek oluşan buhar kokoreç üzerine siner. Böylece akan yağ ve su buhar ortamında kokorece lezzet vermektedir. 1 saat kadar pişen kokoreç etrafındaki kuruyan sıva kırılarak çıkarılır ve servise hazır

5 hale getirilir.