

## TARİFNAME

### TATLI ÜRETİMİ İÇİN BİR YÖNTEM VE BU YÖNTEM İLE ÜRETİLEN TATLI

5

#### Buluşun Konusu

10 Buluş, bir tatlı ürününün imal edilmesi için bir yöntem ve bu yöntemle elde edilen tatlı ürününe ilişkindir. Daha detaylı olarak başvuruya konu buluş, alyanak armudu olarak da bilinen gelin armudundan yapılan bir tatlı ve bu tatlının yapılmasını konu alan yöntemle ilgilidir.

#### 15 Tekniğin Bilinen Durumu

İçerisinde farklı çeşitlerde sebze ve/veya meyve bulunan tatlılar, soslar ve reçeller hem mutfaklarda hem de gıda endüstrisinde önemli bir role sahiptir. Farklı tatların arandığı gıda endüstrisinde neredeyse her sebze ve meyve, tatlı yapımında denenmektedir. Armut da lezzetli ve tatlı yapısıyla tatlı yapımına uygun meyvelerden biri olarak günümüz gıda endüstrisinde farklı tatlı yapımlarında kullanılmaktadır.

25

Armuttan yapılan tatlılara bir örnek olarak, günümüzde gerek mutfaklarda gerekse endüstride üretimi yapılan armut reçeli; armutların dörde bölünerek çekirdekleri çıkarıldıktan sonra isteğe göre şekillerde dilimlenerek tencerede yumuşayana kadar şekerle ve az miktarda limon suyu eklenerek pişirilmesiyle elde edilir. Bilinen armut tatlılarında ise fırında ya da tencerede kızartılan ya da pişirilen armut sonrasında çeşitli soslar ve kaymak, dondurma gibi tatlarla birlikte sunulur.

30

Buna rağmen mevcut teknikte armut reçelinin ara ürün olarak kullanıldığı bir armut tatlısına rastlanılmamıştır. Ek olarak, alyanak armudu olarak da bilinen gelin armudunun kullanıldığı bir reçel ya da tatlıya da rastlanılmamıştır.

5 Gelin armudu ülkemizde Balıkesir, Ayvalık, Gömeç, Burhaniye, Gönen, Kastamonu çevrelerinde yetişmekte ve böbrek hastalıkları, tansiyon sorunları ve sinirsel problemlere iyi gelen faydalarla anılmaktadır. Bu sebeple sağlık açısından da faydalı olan bu armutla yapılacak tatlı ile tüketicilerin

10 sağlıklı ve doğal ürünler tüketmesi sağlanacaktır.

Ayrıca, yöreye özgü bir armut çeşidi kullanılmış olması sebebiyle hem tüketiciye çok farklı bir tat sunulacak, hem de yöresel bir lezzet olan gelin armudunun bir tatlı aracılığıyla daha geniş coğrafyalara ulaşması sağlanacaktır.

15 Buluşun bu artılarıyla gıda endüstrisine olumlu katkı sağlayacağı aşikârdır.

### **Buluşun Detaylı Açıklaması**

20 Buluş, aşağıdaki kademeli adımları kapsayan, bir tatlı ürününün imal edilmesi için bir yöntem ve bu yöntemle elde edilen tatlı ürününe ilişkindir.

25 Başvuruya konu buluş, alyanak armudu olarak da bilinen gelin armudundan bir tatlı yapılması için yöntemdir. Kısaca buluş, önce gelin armudundan reçel yapılması, daha sonra yapılan reçelin güneşte kurutulmasını takiben tatlının yapılmasıdır. Yöntemin detayları aşağıda belirtildiği gibidir.

30 Tatlı üretiminin birinci safhasında, kullanılacak gelin armutları tam olgunlaşmadan toplanır. Kabukları ince ince sapları üzerinde kalacak şekilde soyulur ve çiçek ucundan ince çakı ile oyulup çekirdekleri çıkarılır. Daha sonra bu

armutlar limon tuzlu suya koyulur. Limon tuzlu sudan çıkarılan armutlar arındırılana kadar yıkanır.

5 İkinci safhada, öncelikle sönmemiş kirecin (CaO) suda söndürülmesi işlemi gerçekleştirilir. Kirec CaO halinde kullanılamayacağı için su ile işlem görerek söndürülmeleri gerekmektedir. Kirecin söndürülmesi bir hidratasyon olayıdır. Sönmemiş kirecin üzerine az miktarda su dökülünce bir süre sonra kireç parçası kabarır ve yavaş yavaş çatlayarak dağılır. Aynı zamanda sıcaklık artışı ve buharlaşma görülür. Bir kap içerisine su ve kireç konulur ve karıştırılır. Sonrasında bekletilir. Kireç tamamen tabana çöktükten sonra üstte kalan berrak su kireç kaymağı olarak adlandırılır. Kireç kaymağı ayrı bir kaba alınır. Birinci safha sonunda elde edilmiş olan, limon tuzlu sudan geçirilerek yıkanmış armutlar; ikinci safhada elde edilmiş olan kireç kaymağında tercihen 1,5 saat kadar bekletilir ve sonrasında çıkarılır. Çıkarılan armutlar arındırılana kadar yıkanır.

20 Üçüncü safhada, ikinci safha sonucunda elde edilen armutlara, her 1 kilogram armut için 700 gram olacak şekilde şeker eklenir. Şeker eklendikten sonra, karışım 5-6 saat kadar bir tencerede bekletilir. Şeker içerisinde bekletilen armutlar, bekleme süresi sonunda suyunu salmış olacaktır.

30 Dördüncü safhada, suyunu salmış armutlar ve şeker karışımı bir tencere içerisinde kaynatılmaya başlanır. Armutlar pişene kadar karışım kaynatılır. Kaynatma esnasında karışımın üzerinde oluşan köpük, karışımdan uzaklaştırılmak üzere alınır ve atılır. Her 1 kilogram armut için bir 1/4 limon sıkılarak karışıma eklenir. Karışımın sıvı kısmına şerbet, kaynadıktan sonra meyveler ile birlikte bütün haline ise reçel denilir. Karışımın şerbet kısmı koyulaşınca,

karışıma, her 1 kilogram armut için tercihen 100 gram olacak şekilde kabuğu çıkarılmış (beyazlatılmış) iç badem eklenir. İç badem kaynatma işleminin sonlandırılmasına yaklaşık 20 dakika kala karışıma eklenebilir. Kaynatma işleminin sonlandırılmasına yaklaşık 10 dakika kala, karışım içerisine yaklaşık 15 gram karanfil atılır ve kaynatma işlemine devam edilir. Kaynatılan karışım suyunu kaybederek ağda kıvamına geldiğinde kaynatma işlemi sonlandırılır.

Beşinci safhada, dördüncü safhada elde edilen karışım (reçel) soğutulur ve geniş yayvan bir kap (tepsi gibi) içerisine dökülerek en az üç gün boyunca güneşte bekletilir. Reçel yeterince bekledikten sonra armutların göbeğine birer badem konulur. Çevresine tercihen 1 veya 2 karanfil batırılıp kavanozlara koyulur ve içine daha önce kaynatılmış olan şurubundan ilave edilir. Böylelikle mübadil tatlısı servise hazır hale getirilir.

Özetle bu buluşta, ilk safhada kullanılacak gelin armudunun soyulması, limon tuzlu suda bekletilmesi ve sonrasında armutların yıkanması, ikinci safhada armutların kireç kaymağında (suda sönmüş kireçten elde edilen) bekletilmesi ve sonrasında yıkanması, üçüncü safhada armutların şekerle armutlar suyunu bırakana kadar bekletilmesi, dördüncü safhada suyunu salan armutlar ve şeker karışımının kaynatılarak pişirilmesi, pişirme işlemi esnasında karışıma limon suyu eklenmesi, karışımın şerbet kısmı koyulaşınca karışıma iç badem eklenmesi ve karışım yarım ağda kıvamına gelene kadar pişirilmesi, beşinci safhada elde edilen karışımın soğutulması, soğuduktan sonra güneşte bekletilmesi ve armutlara badem konularak şurup ilave edilmesi işlemlerinden oluşan bir yöntem ve bu yöntemle elde edilmiş bir tatlı anlatılmaktadır.

## İSTEMLER

1. Bir tatlı yapımı için yöntem olup, özelliği;  
- ilk safhada tatlı için kullanılacak gelin armudunun  
5 soyulması, limon tuzlu suda bekletilmesi ve sonrasında  
armutların yıkanması,  
- ikinci safhada armutların kireç kaymağında (suda sönmüş  
kireçten elde edilen) bekletilmesi ve sonrasında yıkanması,  
- üçüncü safhada armutların şekerle birlikte armutlar suyunu  
10 bırakana kadar bekletilmesi,  
- dördüncü safhada suyunu salan armutlar ve şeker  
karışımının kaynatılarak pişirilmesi, pişirme işlemi  
esnasında karışıma limon suyu eklenmesi, karışımın şerbet  
kısmı koyulaşınca karışıma iç badem eklenmesi ve karışım  
15 yarım ağda kıvamına gelene kadar pişirilmesi,  
- beşinci safhada elde edilen karışımın soğutulması,  
soğuduktan sonra güneşte bekletilmesi ve armutlara badem  
konularak şurup ilave edilmesi işlem basamakları  
içermesidir.  
20
2. İstem 1'e göre yöntem olup, özelliği; kullanılan  
armutların tercihen tam olgunlaşmamış armutlardan  
seçilmesidir.
- 25
3. İstem 1'e göre yöntem olup, özelliği; birinci safhada  
soyulan armutların tercihen sapları üstünde kalacak şekilde  
soyulması ve armudun çiçek ucundan oyularak çekirdeklerinin  
çıkarılmasıdır.
- 30
4. İstem 1 veya 3'e göre yöntem olup, özelliği; ikinci  
safhada armutların, suda söndürülmüş kireç kaymağında  
tercihen 1,5 saat bekletilmesidir.

5. İstem 1 veya 4'e göre yöntem olup, özelliği; üçüncü safhada her 1 kilogram armut için tercihen 700 gram şeker içermesidir.

5 6. Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntem olup, özelliği; üçüncü safhada armutların suyunu bırakana kadar şekerle birlikte tercihen 5-6 saat bekletilmesidir.

10 7. Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntem olup, özelliği; dördüncü safhada her 1 kilogram armut için tercihen 1/4 limon ve tercihen 100 gram iç badem içermesidir.

15 8. Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntem olup, özelliği; dördüncü safhada iç bademlerin kabuğu çıkarılarak tercihen kaynatma işlemi bitmeden 20 dakika kadar önce reçele konulmasıdır.

20 9. Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntem olup, özelliği; dördüncü safhada tercihen kaynama işlemi bitmeden 10 dakika kadar önce reçele 15 gram karanfil konulmasıdır.

25 10. Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntem olup, özelliği; beşinci safhada reçel kaynadıktan ve soğuduktan sonra tercihen 3 gün yayvan bir kap içerisinde güneşte bekletilmesidir.

30 11. Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntem olup, özelliği; beşinci safhada reçel güneşte bekletildikten sonra armutların çevresine tercihen bir veya iki karanfil batırılmasıdır.

**12.** Yukarıdaki istemlerden herhangi birine uygun yöntemle yapılmış tatlıdır.

5

10

15

20

25

30

## ÖZET

### TATLI ÜRETİMİ İÇİN BİR YÖNTEM VE BU YÖNTEM İLE ÜRETİLEN TATLI

5

Başvuruya konu buluş, alyanak armudu olarak da bilinen gelin armudundan yapılan mübadil tatlısı ve bu tatlının yapılmasını konu alan yöntemle ilgilidir. Buluşa konu yöntem basitçe kireçte bekletilen armutların şekerle kaynatılarak reçele dönüştürülmesi ve reçelin kurutulması sonrası bütün haldeki armutlara şerbet eklenmesi basamaklarını içerir.

10

15

20

25

30