



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DEVELİ CIVIKLISI

Kayseri Ticaret Odası

Kullanılan Malzemeler:

Et: Cıvıklı yapımında kullanılacak et orta yağlı koyun eti olmalıdır. Yaklaşık olarak 100 gr da 21,3 yağ ihtiva etmelidir. Cıvıklı yapımında Erciyes Dağının yaylalarında yetiştirilen ve yağlı kuyruklu koyunlar sınıfına giren koyunların eti tercih edilmektedir. Özellikle yöreye has 7 çeşit yabancı kekik, keven ve şifalı dikenler (çoban çökerten), alıç ağacı yaprakları koyun etinin aromasına büyük ölçüde etki etmektedir. Dolayısıyla zirai ilaç kullanılmamış yemle beslenen ve tamamen doğal ortamda yetiştirilmiş koyun eti cıvıklı yapımında esastır. Ayrıca kesilmiş olan koyun etinde rigor motris'i (sertleşme safhasını) tamamlamaları sağlanmalıdır.

Kuru Soğan: Özellikle cıvıklı yapımında süt beyazı tatlı kuru soğan kullanımı tercih edilmektedir. Sebebi ise diğer kuru soğanların renk ve acı suyu kullanılan etin tat ve görünümünde olumsuz etkilere neden olmasıdır.

Sarımsak: Koyun etinin aşırı derecede yağlı olması sebebiyle sindirim sistemindeki yan etkilerini azaltmak ve hazmı kolaylaştırmak amacıyla cıvıklı yapımında kullanılmaktadır.

Yeşil Biber: Ete farklı bir aroma kazandırdığı için cıvıklı malzeme-sinde özellikle tatlı- acı Yeşil Demre Biber tercih edilir.

Baharat: Yaz aylarında o,ıgr oranında ipek pul biber cıvıklıya renk ve lezzet vermesi için kullanılır. İpek pul biberin tercih edilme sebebi hilesiz ve natürel olmasıdır. Kış aylarında ise yörenin iklimsel koşulları nedeniyle isteğe bağlı olarak karabiber kullanılır. Çünkü karabiberin insan vücuduna ısı kazandırıcı bir etkisi söz konusudur. **Hamur:** Un Kepek oranı yaklaşık %24-26 olan , 74-76 randımanlı (Tip 2 Un) un tercih edilir. Sebebi: Cıvıklı yapımında 2. Tip Unun(74-76 randımanlı) işçiliğinin kolay olması. Bu tip unda yoğun olan kepeğin mide öz suyunu emmesi nedeniyle hazmı kolaylaştırması. Fırın içerisinde hamurun sertleşmeden kıvamında pişmesine ve farklı bir gevreklik kazanmasına yardımcı olmaktadır.

Su: Develi Ovasına has olan suyun özellikleri; Erciyes Dağının volkanik bir dağ olması nedenine bağlı olarak suda bulunan ve hamurun fermantasyonunu olumsuz yönde etkileyen mineral oranının az olması ve ayrıca suyun bimis adı verilen pomza madeninin içerisinde doğal bir filtre gibi süzülerek gelmesi suyun sertliğini büyük ölçüde etkileyen bir unsurdur. Suyun ısı derecesinin de hamur fermantasyonuna olan önemli etkisi sayesinde kaliteli bir hamur elde edilmektedir.

Maya: Cıvıklı hamurunun hazırlanmasında yaş hamur mayası tercih edilir. Ancak hamura katılan maya miktarı iklim, ortamın ısı, suyun ısı derecesi ve hamurun kullanım süresine göre değişkenlik arz eder.

Tuz: Cıvıklı hamuru ve etinin hazırlanmasında özellikle iyotlu tuz(sofra tuzu) kullanılmaktadır.

İsteğe Bağlı Kullanılan Malzemeler:

Domates: Domates ince dilimler halinde yarı pişmiş cıvıklı üzerine konularak pişmesi sağlanır veya isteğe bağlı olarak kuşbaşı biçiminde doğranarak cıvıklı etine ilave edilir.

Maydanoz: Doğal ortamda yetiştirilmiş, kendine has kokusu ve rengi olan yerli maydanoz isteğe göre cıvıklımm üzerine ekilerek veya yanında servis yapılır. **Limon:** Etin kendine has yağ tadını azaltmak ve iştah açmak amacıyla cıvıklımm yanında servis edilir.

Cıvıklı Fırınının Yapısı:

Cıvıklı fırını yerden 80-90 cm yüksekliğinde, zemini kaya tuzu ve cam kırıkları ile doldurularak en az 2x2 metre ebatlarında, kubbe yüksekliği 80cm ve kırmızı ateş tuğlası olan fırının iç zemini od taşı, kubbenin üst kısmı bimis ve pomza madeni ile örtülür.

Od Taşı: Volkanik Erciyes Dağına has fazla işçilik gerektirmeden ustalıklı yapılan, kolayca işlenen, ısıl iletimin hızlı ve homojen bir dağılım gösteren volkanik bir taş.

Kaya Tuzu ve Cam Parçaları: Isıyı muhafaza için kullanılmaktadır.

Bimis: Fırının kubbesine fazla yük bindirmeden ısıl yalıtımını sağlar. **Üretim Alanı:** Belirtilen özellikteki fırın yapısının oluşturulduğu, kullanılacak malzemelerin cıvıklı malzeme kriterlerine uygun olduğu ve cıvıklı yapımı konusunda Develi İlçesinde eğitilmiş ustaların çalıştırıldığı, cıvıklı yapım metoduna tabi olunan, yasal tüzüklerde belirtilen hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulan ve cıvıklımm servise sunulması aşamasına dikkat edilen fırınlarda, lokantalarda, restoranlarda, yemekhanelerde üretilmesi uygundur.

Üretim Metodu:

Hamurun Hazırlanması: Tip 2 un elenerek oda sıcaklığına göre (23° -30°) ısı derecesi ayarlanmış su, yaş hamur mayası ile birlikte harmanlanır ve hamur yoğurma işleminin orta safhasında iken su içerisinde eritilmiş iyotlu tuz(sofra tuzu) ilave edilerek 20 dakika yoğrulur. Kullanılan unun elenme sebebi içinde olabilecek yabancı maddelerden arındırılması ve unun havalandırılarak su, tuz ve mayanın unda homojen bir dağılım sağlaması amaçlıdır.

Tuzun hamura geç ilave sebebi ise hamur yoğurma süresinin %50 daha kısılması ve fermantasyon esnasında oluşan CO2 gazı ve kimyasal alkolün oranlarının daha aza indirgenmesi amaçlıdır.

Krom nikel hamur yoğurma teknesinde yoğrulan hamur 15 dakika fermantasyona bırakılır ve son fermantasyon

aşamasında dinlendirme paletlerinde üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında yaklaşık 15 dakika daha dinlendirildikten sonra hamur açma tezgahlarına alınır ve ustalıkla her yeri eşit incelikte elips şekli verilerek razman kepek yardımıyla açılır. Hamur açmada razman kepek kullanılmasının sebebi işçiliği kolaylaştırması ve pişme esnasında fırının iç yapısındaki sıcak olan taşla hamurun direkt irtibatını önleyerek taban kısmının yanmasını engellemek .kıvamında pişmesini sağlamak ve lifli bir yapıya sahip olan kepeğin sindirimi kolaylaştırma-smdan da faydalanmak amacıyladır. Fermantasyonu tamamlanmış 200g açılmış hamurun ebatları merkez genişliği 10-15CITL, uzunluğu 90-95CITL, kalınlığı 5-7111111 arasında değişmektedir.

Cıvıklı Etinin Hazırlanması ve Diğer Malzemelerin ilavesi: Koyunun dös ve bel kısmı etleri sinirlerinden ve fazla yağlarından ayıklanarak kuşbaşı şeklinde doğranır ve sonrasında 2 numara doğrama bıçaklarıyla çift bıçak usulü kıyılır. Cıvıklı etinin çift bıçak yöntemiyle hazırlanma sebebi daha önceden kuşbaşı hazırlanmış etin çift bıçakla her yerinin darbe alarak diğer kullanılan malzemelerle homojen bir şekilde karışımı ve pişme esnasında etin her yerinin eşit oranlarda pişmesi sağlanır. Ayrıca etin yapısındaki bağ dokunun da parçalanmasıyla daha lezzetli ve yumuşak bir tat kazanması da sağlanacaktır. Bu yöntemle kıyılan et daha sonra kuşbaşı şeklinde kıyılmış kuru soğan .sarımsak ve yeşil biberle harmanlanarak etin sebzelerle homojen karışımı sağlanır. Bu karışım 5 dakika süreyle çift bıçağa tabi tutulur. Hazırlanan cıvıklı karışımı kimyasal bir değişim amacıyla 0°C-2°C arası sıcaklıkta dinlendirmeye alınır.

Cıvıklı Malzemesinin Hamura Döşenmesi ve Pişirilmesi ve Sunumu:Belirtilen ebatlarda açılmış olan cıvıklı hamuru üzerine hazırlanan ve dinlendirilen cıvıklı karışımından yaklaşık 101.10gr miktarında konularak hamur üzerine homojen bir şekilde yayılımı sağlanır. Malzemesi döşenmiş olan hamurlar fırın küreklerine uzunlamasına yerleştirilerek firma bırakılır.

Fırın yakıtı olarak genellikle kızıl çam,meşe dalları ve meyve odunları(kaysı vb.) tercih edilir. Sebebi ise is yapmayan özellikte olması ve fırın içinde az duman çıkaran bir aleve sahip olmasıdır. Fırının yüzey ısısı yaklaşık 230°C olup fırının iç sıcaklığı ise 238°C-330°C arasında değişmektedir. Cıvıklımm fırın içinde kalma süresi ise 5-6 dakikadır. Cıvıklı pişme esnasında bir sefer yön değiştirmek ve ısıl işlemin her yere eşit dağılımını sağlamak amacıyla dönme işlemine tabi tutulur. Cıvıklımm sıcaklığı 100°C-110°C 'yi aşmaz çünkü cıvıklı hamuru ve cıvıklı malzemesinin yapısında bulunan su oranını gayetyüksektir. Fırından pişmiş olarak çıkan cıvıklı isteğe bağlı olarak servise sunulur. Cıvıklı julyen kesim metoduyla verevine 5-6 parça olacak ve yeme kolaylığı sağlayacak biçimde servis edilmektedir.

Cıvıklı servisinin yapılacağı masada ayrıca bütün olarak közlenmiş biber,soğan,sarımsak,domates de bulunması isteğe bağlı olup özellikle maydanoz, marul, tere, roka gibi yeşil yapraklı sebzeler cıvıklımm yanında servise sunulmak zorundadır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

- 1: Cıvıklı hamuru yapımında kullanılan malzemelerin(su,un vb.) bölgeye has olması cıvıklıyı benzer yapıdaki ürünlerden ayıran en belirgin özelliktir. Ayrıca kullanılan unun 2. tip un, 74-76 randımanlı buğday unu olması ve içinde kepek miktarının yoğun,glüten miktarının normal oluşu da cıvıklı hamuruna farklılık kazandıran unsurlardandır.
- 2: Yine yukarda belirtilen ve cıvıklı yapımında kullanılan etin yörede tamamen doğal koşullarda yetiştirilmiş olması ve kullanılan malzemenin belirli kıstaslar içermesi(demre biber, tatlı soğan vs) de cıvıklımm ayırt edici özelliği niteliğindedir.
- 3: Cıvıklı fırını diğer fırınlardan farklı bir mekanizmaya sahiptir. Özellikle cıvıklı yüzeyinin ve malzemesinin eşit oranlarda pişmesini sağlamak için oluşturulan bu fırın yapısının en belirgin özelliği ısı muhafazası için önem arz eden,iyi bir ısı yalıtımı sağlayan ve hızlı ısınıp geç soğuyan od taşı(Erciyes dağına has) kaya tuzu, cam parçaları ve bimis (ponza madeni) kullanılmasıdır.
- 4: Cıvıklı malzemesi hazırlanışmm kendine has bir metodu olması. Öncelikle kuşbaşı sonrasında çift bıçak metoduyla kıyılan malzemelerin harmanlanması ve dinlendirilmesi cıvıklımm lezzetini önemli ölçüde etkilemektedir.
- 5: Cıvıklı hamurunun yukarda belirtilen ölçülerde açılması ve malzemenin eşit orada yüzeye dağıtılması da cıvıklımm önemli bir ayırt edici özelliğidir.
- 6: Cıvıklımm sindirimini kolaylaştırmak ve özel bir aroma kazandırmak amacıyla kullanılan özel malzemelerin olması. (sarımsak, baharatvs.)

Ürünün Menşe Ad veya Mahreç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:

- 1 Develi Cıvıklısı Yapımında Kullanılan Et: (ortayağlı koyun etinin dös ve bel kısmı)
- 2 Develi Cıvıklımm Hamuru: (Kullanılan su ve unun yöreye has olması ve hamur yapımında izlenen metod)
- 3 Develi Cıvıklısı Malzemeleri: (demre biber, tatlı soğan, sarımsak, baharat)
- 4 Develi Cıvıklısı Malzemelerinin Hazırlanış Metodu: (kuşbaşı kesim ve çift bıçakla kıyım)
- 5 Develi Cıvıklısı Hazırlanış Metodu: (Hamurun belirtilen ölçülerde açılması,malzeme döşenmesi)
- 6 Cıvıklı Fırınının Yapısı: (Fırın yapımında kullanılan yöreye has od taşı,bimis,kaya tuzu,cam kırıkları)
- 7 Cıvıklımm Pişirme Metodu: (Cıvıklımm fırında belirtilen sıcaklıkta,sürede ve yöntemle pişirilmesi)
- 8 Develi Cıvıklımm Servisi: Pişen cıvıklı julyen kesim metoduyla verevine 5-6 parça olacak ve yeme kolaylığı sağlayacak biçimde servis edilmektedir. Üzerine doğranmış maydanoz ekilerekya dayanmda yeşil yapraklı sebzelerle (roka, maydanoz, marul, tere vs) yenilmesi.
- 9 [?]Erciyes'den Gelen Fezzet Cıvıklı Projesi[?] başlıklı AB tarafından finanse edilen ve Devlet Planlama Teşkilatının Koordinasyonluğunda yürütülen bir projenin mevcut olması da cıvıklı için Menşe(veya Mahreç) işareti teşkil etmektedir.
- 10 Proje kapsamında 50 kursiyerin cıvıklı konusunda eğitilmiş olması,web sitesinin hazırlanmış olması(www.develiciviklisi.com) ve geleneksel hale getirilmesi planlanan cıvıklı festivalinin düzenlenecek olması

da cıvıklı için birer Menşe(veya Mahreç) işaretidir. Denetleme: Develi Cıvıklısı Develi Belediyesi Koordinatörlüğünde Develi Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kayseri Tarım İl Müdürlüğü, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Develi Meslek Eğitim Merkezi Müdürlüğünce oluşturulacak dört kişilik bir komisyon tarafından imalat ve kalite kontrolü yapılır. Komisyonunda bir üyenin Gıda Mühendisi olması şartı aranır.

İmalathanelerin ve çalışanlarının; temizlik, tertip, düzen içinde ve sıhhi durumda bulunmaları da denetim kapsamında olup bu denetimler ayda bir kere, ihtiyaç vukuunda şikayet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Kullanım Biçimi: Develi Cıvıklısımm markalaması, Kayseri İl Develi ilçesine has bir yiyecek olan Develi Cıvıklısımm, markalama işleminin yanı sıra ambalajlanması durumunda ve servisi esnasında müşterilere sunulacak liste üzerinde, Erciyes Dağı ve dağın eteklerinde alevli bir ateş ile yanar haldeki fırın ve fırıncı küreği üzerinde pişmiş Develi Cıvıklısı logosu bulunacaktır. Mahreç işareti sadece Develi Cıvıklısımda kullanılacaktır. Coğrafi İşarete konu olan ibare sadece Develi Cıvıklısı'nda kullanılacaktır. Develi Cıvıklısımm üretme iznine sahip firmalar logoyu kullanabileceklerdir. Ayrıca ürün ambalajında veya servis esnasında üreten firma adı, üretim yeri ve ürün ile ilgili asgari bilgilerin yanı sıra ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri, servis esnasında müşteriye sunulacaktır. Ürünün paket servisinde ise karton ambalaj tercih edilmesi istenmektedir.

