

KAZAN KAVURMASI TESCİLLENDİ

İlçemizin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan **Kazan Kavurması**, Kahramankazan Belediyemizin yaptığı başvuru üzerine Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan coğrafi işaret tescil belgesi aldı.

Türk Patent Coğrafi İşaret Tescil belgesi;

No:1225 Mahreç İşareti ile Kazan kavurması ile ilgili ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri ise şöyle belirlendi



KAZAN KAVURMASI;

- Dana eti, kuru soğan, katı yağ ve tuz kullanılarak üretilen yumuşak yapıdaki kavurmadır. İçeriğinde, baharat dahil herhangi bir katkı maddesi bulunmaz.
- Kazan Kavurmasının üretiminde kullanılan et, 1,5-2 yaş ve yaş aralığındaki dananın kol kısmından elde edilir, siniri ve varsa yağı alınır. Ete herhangi bir şoklama veya terbiye işlemi uygulanmaz.
- Üretiminde kullanılan katı yağ; tereyağı, margarin veya kemik suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yağdır.
- Kazan kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramankazan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

PİŞİRİLME TEKNİĞİ:

Kuşbaşı şeklinde doğranan et, kuru soğan ve katı yağ ile birlikte tencereye koyulur. 1-2 dakikada bir, gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kısık ateşte 3-4 saat pişirilir. Kavurma, kendi suyunda yavaş yavaş pişer. İçine baharat dahil herhangi bir katkı maddesi katılmaz. Pişirme sırasında su ilave edilmediği gibi kavurmanın suyu da alınmaz. Etin pişme süresi yumuşaklığını etkilediğinden, dikkat edilmesi gerekir. Piştikten sonra 30 dakika kadar dinlendirilen Kazan Kavurmasının servisi sıcak olarak yapılır.

