

AMASYA PATLICAN PEHLİ Yöresel Yemek Yarışması

YARIŞMA ŞARTNAMESİ

Ülkemiz Genelinde 21 – 27 Mayıs 2025 tarihleri arasında kutlanacak olan Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında Amasya yöresine ait yemek kültürünün tanıtılması, yeni nesillere yarışma ortamı ile aktarılması ve sürekliliğinin sağlanması amacıyla Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Amasya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Amasya Turizm Derneği iş birliği ile Şehzadeler Gezi Yolunda 23 Mayıs 2025 Cuma günü “ **Amasya Patlıcan Pehli Yöresel Yemek Yarışması** ” düzenlenecektir.

Katılım Şartları ve Yarışma Kuralları:

1- Yarışmaya 18 yaşını doldurmuş profesyonel olarak aşçılık yapmayan erkek veya kadın herkes katılabilir. Yarışmaya katılım ücretsizdir. Yarışma sadece Amasya İl sınırlarında ikamet eden katılımcılara açıktır.

2- Yarışmaya jüri üyeleri ve 1. derece yakınları katılamaz.

3- Yarışma Yöresel Yemek kategorisinde gerçekleştirilecektir. YARIŞMACI KONTENJANI YOKTUR. Başvuru esnasında daha fazla talep olması halinde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından kurulan komisyon üyeleri huzurunda 21 Mayıs 2025 Çarşamba tarihinde kura çekilerek yarışmacı sayısı belirlenecektir. Komisyon kararları kesindir, itiraz edilemez, değiştirilemez.

4 - Yarışmaya katılacak kişiler İlimizin Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Amasya Patlıcan Pehli yapacaklardır. Yarışmaya katılacakların yapacakları ürün Amasya İlinin coğrafi



AMASYA PATLICAN PEHLİ Yöresel Yemek Yarışması

işaretli ürünü olduğu için Coğrafi işaret tescilindeki tarife uygun olarak yapmaları zorunludur. Aksi takdirde diskalifiye olacaktır. Her yarışmacı sadece bir yemek ile yarışmaya katılabilir. Yapılan yemekler en az beş kişilik olacaktır.

5- Yarışmacı başvuru formunda, yapacağı yemekle ilgili kullanılan malzemeleri ve hazırlanışını içeren bilgileri en geç 20 Mayıs 2025 Salı günü saat 17:00 ' ye kadar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne teslim edecektir. Katılımcıların başvuru formunu EKSİK DOLDURMALARI halinde başvuruları kabul edilmeyecektir.

6- Yarışmacılar yapacakları yemek tarifi için <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4662> adresinden faydalanabilir.

7- Yarışmacılar evde hazırlamış oldukları yemekleri yarışma alanında kendi ekipmanları ile getirerek 23 Mayıs 2025 Cuma günü saat 18.00' de Şehzadeler Gezi Yolunda Hazırlanan Yarışma alanında sunuma hazır halde bulunduracaklardır. Yarışmacılar sunumda kullanılacak kendileri için gerekli olan servis kaşığı, kepçesi, tabak, kaşık, çatal, peçete gibi araç, gereç ve ekipman malzemeleri kendisi getireceklerdir.

8- Yarışma 23 Mayıs 2025 Cuma tarihinde tek günde gerçekleşecektir. Belirlenen programa göre gün sonunda sonuçlar açıklanacak ve dereceye giren yarışmacılara ödülleri verilecektir.

9- Yemeklerin jüriye sunumunu yarışmacılar bizzat kendileri yapacaktır. Sunum esnasında yarışmacı yemeğin tanıtımını yaparken yapım şekli ve kullandığı malzemeler hakkında jürinin sorduğu soruları cevaplamak zorundadır.



AMASYA PATLICAN PEHLİ Yöresel Yemek Yarışması

10- Yemekler Türk Mutfağı Haftası Komisyonu tarafından belirlenecek jüri tarafından değerlendirilecektir. Jürinin verdiği kararlar kesindir; itiraz ve dava edilemez.

11- Yarışmacılar yarışma kurallarına ve yarışma takvimine uymak zorundadır.

12-Yarışma boyunca katılımcıların kendilerinden kaynaklı olan aksiliklerden, katılımcılar kendileri sorumludur.

13-Yarışmacıların hazırladığı yemekler, jüri değerlendirmesinin ardından halka dağıtılacağından, bu yemekler yarışmacılara iade edilmeyecektir.

14- Yarışmaya başvuran ve katılan kişiler şartnameyi kabul etmiş sayılır.

15- Gerekli görüldüğü takdirde yarışma takviminde değişiklik yapılabilir. Değişiklik olması durumunda, yeni takvim web adresi ve sosyal medya hesaplarından duyurulacaktır. Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yarışma öncesinde yarışma şartnamesinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



AMASYA PATLICAN PEHLİ Yöresel Yemek Yarışması

Ödüller:

Yarışmacılar Jürilerin Değerlendirmesi Sonucu Aldığı Puana Göre 1., 2. ve 3. Olup dereceye girenlere Komisyon tarafından belirlenecek Ödül verilecektir. Yarışmaya Katılan Her Yarışmacıya Katılım Sertifikası Verilecektir.

Değerlendirme Kriterleri ve Puanlama:

- | | |
|--|-----------|
| 1-Yemeğin Lezzeti | : 30 Puan |
| 2-Tarifin Yöreselliğe (Orijinalliğe) Uygunluğu | : 30 Puan |
| 3-Temizlik ve Hijyen Kurallarına Dikkat Edebilme | : 20 Puan |
| 4-Yemeğin Görünümü ve Sunumu | : 20 Puan |

Olacak şekilde toplamda 4 ölçüt ile 100 puan üzerinden seçici kurul tarafından değerlendirme yapılacaktır.

Yarışma Takvimi:

Başvuru Başlangıç Tarihi : 12 Mayıs 2025 Pazartesi

Başvuru Bitiş Tarihi : 20 Mayıs 2025 Salı

Gerekirse Kura Çekimi : 21 Mayıs 2025 Çarşamba

Yarışma Tarihi : 23 Mayıs 2025 Cuma

17:00 kayıt

18:00 Yöresel Yemek Yarışması

19:00 Sonuçların Açıklanması ve Ödül Töreni





TÜRK
MUTFAĞI
HAFTASI

21 – 27 Mayıs 2025

AMASYA PATLICAN PEHLİ Yöresel Yemek Yarışması

BAŞVURU FORMU

TC KİMLİK NO :

ADI :

SOYADI :

ADRESİ :

TELEFON NO :

MESLEĞİ :

TARİF:

- 1,5 kg kuzu eti, • 1,5 kg patlıcan, • 0,5 litre ayçiçek yağı, • 1 litre su ve/veya inek sütü, • 2 adet domates, • 150 g taze yeşil (tatlı) biber, • 5 g karabiber, • 20 g tuz.

* Kuzu eti olarak; kemikli kuzu kaburga eti ve/veya kuzu kol/bel (kemiksiz) eti tercih edilir.

* Ayrıca kullanılacak patlıcanların çekirdeksiz olmasına özen gösterilir.

Amasya Patlıcan Pehlinin Hazırlanması: Kuzu kaburga eti üçer kaburga gelecek şekilde kestirilir ve/veya bir adet kol/bel kuzu eti (kemiksiz) açılmış olarak üç parçaya bölünür ve istenilen büyüklükteki parçalara ayrılır. Patlıcanlar şerit halinde soyulur. Her patlıcan üç parçaya ayrıldıktan sonra silindirik şeklindeki patlıcanlar boylamasına dikdörtgen şeklinde kesilir. Kesilen bu patlıcanlar tuz-süt-su karışımının (ortalama 10 g tuz ve 1:1 oranında süt-su karışımı) içine atılır. Yaklaşık 1 saat bu karışımında bekletilen patlıcanlar karışımdan çıkarılır. Temiz su ile yıkanır, süzülür ve kurulanır. Ocak üzerinde yeterli büyüklükteki kızartma tavaına konulan patlıcanlar ayçiçek yağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir tencerede kuzu eti parçaları suyunu çekene kadar pişmesi sağlanır. Suyunu çeken etlerin üzerine, üzerini geçecek şekilde kaynar su ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılarak pişmesi/haşlanması sağlanır. Daha önceden kızartılan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Pişen kuzu etleri üzerine dizilerek 1 su bardağı kadar et suyu tepsiye dökülür, üzerine tuz ve karabiber ekilerek yeşil biber ve domates dilimleri ile süslenir. Ortalama 180°C'lik fırında 20 dakika pişmesi ve etlerin kızarması istenir. Amasya Patlıcan Pehli; oldukça yağlı, patlıcan ile kuzu etinin birlikte kombinasyon halinde hazırlandığı bir yemektir. Yemeğin pişerken fazla karıştırılmamasına ve patlıcanların ezilmemesine dikkat edilir. Amasya Patlıcan Pehlinin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Yarışma kural ve şartlarına uyacağımı taahhüt eder, jürinin kararlarının nihai olduğunu kabul ederim.

...../...../ 2025

.....

İmza



AMASYA İL
KÜLTÜR VE
TURİZM
MÜDÜRLÜĞÜ



AMASYA
ESNAF VE
SANATKARLAR
ODALARI
BİRLİĞİ



AMASYA
TURİZM DERNEĞİ

