

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİMİZ

OUR GEOGRAPHICALLY IMPRESSED PRODUCTS



TÜRKİYE'NİN İLK
AVRUPA BİRLİĞİ
COĞRAFI İŞARETİ TESCİLLİ MİLAS ZEYTİNYAĞI

TÜRKİYE'S FIRST
REGISTERED MİLAS OLIVE OIL WITH EU
GEOGRAPHICAL MARKING

Milasımızın yöresel kültürüne ve değerlerimize coğrafi işaret yoluyla sahip çıkıyor olmanın gururunu yaşıyoruz.

Reşit ÖZER

Milas Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı



MİLAS ZEYTİNYAĞI MİLAS OLIVE OIL



Milas ilçesi sınırları içindeki "memeçik" türü zeytin ağaçlarından erken dönemde hasat edilen zeytin tanelerinin en kısa sürede soğuk sıkım yöntemiyle sıkılmasıyla eşsiz lezzet ve aromadaki "Milas Zeytinyağı" elde edilir. Milas zeytinyağı, diğer bölgelerin zeytin yağlarından polifenol ve oleik asit gibi yararlı bileşenlerinin yüksekliği ve yoğun aroması ile ayrılır. Milas zeytinyağının bir önemli özelliği de ağızda alınıp yutulduğunda genizde hafif bir yanma duygusu uyandırmasıdır.

The unique flavor and aroma of "Milas Olive Oil" is obtained by cold pressing the olives harvested from the "memeçik" type olive trees within the borders of the Milas district in the early period as soon as possible. Milas olive oil is distinguished from olive oils of other regions by the high levels of beneficial components such as polyphenols and oleic acid and its intense aroma. Another important feature of Milas olive oil is that it causes a slight burning sensation in the throat when taken into the mouth and swallowed.





MİLAS YAĞLI ZEYTİNİ MİLAS OIL OLIVES

Milas ilçesi sınırları içinde yaygın olan "memecik" türü zeytin taneleri ile hazırlanan nefis bir sofralık üründür.

Zeytin tanelerinin yeşilden pembeye döndüğü ve giderek mora çalıp siyahlaşmaya başladığı sırada özenle seçilmiş zeytin taneleriyle hazırlanır. Keskin bıçaklarla iki veya üç çizik atılan zeytin tanelerinin salamura edilerek tatlandırılmasından sonra kavanozlara koyulup üzerine Milas zeytinyağı eklenir. Her kavanoza, halka halka kesilmiş birkaç limon dilimi eklenerek hazırlanır. Daha tam olgunlaşmadan hasat edilen memecik zeytinlerinden hazırlanan Milas yağlı zeytini, içine zeytinyağı koyulduğu için uzun süre özelliğini yitirmeden saklanır.

It is a delicious table product prepared with "memecik" type olives, which are widespread within the borders of Milas district. It is prepared with olives that are carefully selected when the olives turn from green to pink and gradually turn purple and black. After the olives are cut two or three times with sharp knives and marinated and sweetened, they are placed in jars and Milas olive oil is added on top. It is prepared by adding a few lemon slices cut into rings to each jar. Milas oily olives, which are prepared from memecik olives harvested before they are fully ripe, can be stored for a long time without losing their characteristics because olive oil is added to them.



MİLAS ÇEKİŞKE ZEYTİNİ MİLAS ÇEKİŞKE OLIVE

Milas Çekişke Zeytini, memecik türü zeytin ağaçlarından Eylül ayında elle sıyırılarak toplanmış yeşil zeytinlerle yapılan olağanüstü aroma ve lezzete sahip sofralık bir zeytin türüdür. Tam olgunlaşmamış yeşil zeytin tanelerinin, çekirdekleri kırılmayacak şekilde bir taşla hafifçe kırılmasından sonra su ve kaya tuzu ile tatlandırılmasıyla hazırlanır. Acı suyundan arınan zeytin taneleri, tabağa alındıktan sonra üzerlerine Milas zeytinyağı gezdirilir, bir tutam tuz serpilip ve bir limon sıkılarak sofraya konur. Olgunlaşmaya başlayan zeytinlerden ilk olarak hazırlanan sofralık ürün olan Milas çekişke zeytini, zeytinyağı ve limonun da katkısıyla olağanüstü bir lezzete erişir.

Milas Cekiske Olives are a table olive type with an extraordinary aroma and flavor, made with green olives that are hand-picked from memecik type olive trees in September. It is prepared by gently cracking the green olives that are not fully ripe with a stone so that the pits are not broken, then sweetening them with water and rock salt. After the olives are cleaned of their bitter juice, they are placed on a plate, Milas olive oil is drizzled over them, a pinch of salt is sprinkled and a lemon is squeezed before being placed on the table. Milas Cekiske olives, which are the first table product prepared from olives that have started to ripen, reach an extraordinary flavor with the addition of olive oil and lemon.



MILAS EKŞİLİ ZEYTİNİ MILAS SOUR OLIVE

Milas Ekşili Zeytini, Milas ilçe sınırları içindeki memecik zeytinleriyle hazırlanan Milas'a özgü sofralık bir zeytin çeşididir. Zeytinliklerden rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış zeytinler toplanır. Zeytinlere keskin bir bıçaklarla çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza doldurulur. Bir başka kaptaki 15 gram limon tuzu su içinde tamamen eritilerek kavanoza eklenir.

Ayrıca kavanoza limon dilimleri ilave edilir. Loş bir ortamda bir ay dinlenmeye bırakılır. Zeytinler limon tuzunu emerek ekşili bir tat kazanır. Servis yapılacağı zaman, porselen tabaklar içine koyulur. Üzerine kavanozdan bir yemek kaşığı zeytinyağı alınarak dökülür. Kavanozdan alınan limon dilimleri ile süslenen tabak o şekilde servis edilir.

Milas Sour Olive is a Milas-specific table olive variety prepared with memecik olives within the borders of Milas district. Olives whose colour has started to turn from green or green to pink are collected from the olive groves. The olives are scratched with a sharp knife. The scratched olives are placed in a jar. In another bowl, dissolve 15 grams of lemon salt in water and add it to the jar. Also add lemon slices to the jar. Leave to rest in a dim environment for one month. The olives absorb the lemon salt and acquire a sour taste. When it is time to serve, put them on porcelain plates. Pour a tablespoon of olive oil from the jar on it. Garnish the plate with lemon slices taken from the jar and serve in this way.



MİLAS KÖFTESİ

MİLAS MEATBALL

Milas köftesi; Antik çağlarda Karia uygarlığının, Beylikler Döneminde Mentşe Beyliğinin başkenti olan Milas'ın küçük esnaf dükkanlarıyla dolu arastasında doğmuş eşsiz bir lezzettir. Milas Köftesi; günlük kesim dananın kaburgalarından sıyrılan az yağlı etin makinede iki kez çekilmesiyle hazırlanan taze kıyma ile yapılır. Kıymanın içine tuz dışında hiçbir baharat veya soğan katılmaz. El ile yoğularak hazırlanan köfteler, iki saat dinlendirildikten sonra ızgarada, odun kömürü ateşinde pişirilir. Milas köftesi, odun ateşi ile çalşan fırınlarda pişirilmiş pidelerle servis edilir.

Milas meatballs; It is a unique flavor born in the bazaar full of small tradesmen's shops of Milas, which was the capital of the Carian civilization in ancient times and the Mentşe Principality in the Principalities Period. Milas Meatballs; It is made with fresh ground meat prepared by grinding low-fat meat scraped from the ribs of daily slaughtered veal twice in a machine. No spices or onions are added to the ground meat except salt. The meatballs, which are kneaded by hand, are cooked on the grill over charcoal fire after resting for two hours. Milas meatballs are served with pitas cooked in ovens operating with wood fire.



MİLAS KANLI KAVURMA

MİLAS BLOOD ROAST



Milas Kanlı Kavurma, yeni kesilmiş tavuktan yapılır. İyiye temizlenen köy tavuğu ocakta ateş üzerine tutularak varsa üzerinde kalan tüyleri yakılarak temizlenir. Bütün haldeki köy tavuğu derisiyle birlikte sarta küçük parçalar halinde doğranıp az miktardaki suda pişirildikten sonra zeytinyağında kavrulur ve yeşil biber, domates, domates salçası, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak pişirilir. Milas Kanlı Kavurması; içeriğindeki domates ve domates salçasının verdiği kırmızı renk nedeniyle **“kanlı kavurma”** olarak bilinir. Çok lezzetli bir yemektir. Geçmişe eskiye dayanır ve Milas mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Milas Bloody Roast is made from freshly slaughtered chicken. The well-cleaned village chicken is placed over the fire in the stove and any remaining feathers are burned off. The whole village chicken is chopped into small pieces with the skin and cooked in a small amount of water, then roasted in olive oil and cooked using green peppers, tomatoes, tomato paste, red pepper flakes and olive oil. Milas Bloody Roast is known as **“bloody roast”** due to the red color given by the tomatoes and tomato paste in its ingredients. It is a very delicious dish. Its history dates back to old times and it has an important place in Milas culinary culture.



MİLAS ÇİĞER KAVURMASI MİLAS ROASTED LIVER

Milas ciğer kavurması; günlük kesim taze dana ciğeri ile Milas'a özgü zeytinyağının saçta buluşmasıyla ortaya çıkan muhteşem bir lezzettir. Milas arastasında, usta / çırak ilişkisi içinde yüzlerce yıldır süregelen deneyim ve ustalıkla yapılan Milas ciğer kavurmasının tadına doyum olmaz. Yüzlerce yıldır Milas arasta esnafının kiminin sabah kahvaltısı, kiminin öğle yemeği olarak yediği Milas ciğer kavurması, günümüzde Milas'ı ziyaret edenlere unutulmaz lezzet sunar. Milas ciğer kavurmasının başta gelen özelliği ise ciğer kavurmasının, müşterinin istediği porsiyon ölçüsünde pısrilerek servis edilmesidir. Bu yöntem de Milas ciğer kavurmasına ayrı bir lezzet katar.

Milas liver roast is a magnificent flavor that emerges when fresh daily-cut veal liver meets Milas-specific olive oil in a skillet. Made with hundreds of years of experience and mastery in the Milas bazaar, with a master/apprentice relationship, Milas liver roast is delicious. Milas liver roast, which has been eaten as breakfast by some and lunch by some of the Milas bazaar tradesmen for hundreds of years, offers an unforgettable taste to those who visit Milas today. The most important feature of Milas liver roast is that the liver roast is cooked and served in the portion size requested by the customer. This method also adds a different flavor to Milas liver roast.



MİLAS ÇINTAR KAVURMASI

MİLAS ÇINTAR ROAST

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde kullanılan mantar, ormanlarda doğal olarak yetişen ve eylül ayının sonlarından Ocak ayının sonlarına kadar yağın yağmurlardan sonra çıkan *Lactarius Semisanguifluus* türü mantar olup coğrafi sınırdaki "çıntar" olarak adlandırılır. Milas bölgesinde yetişen çıntar mantarı, doğal hayatın bize sunduğu değerli nimetlerden biridir ve diğer mantar türlerinden farklıdır. Yağışlı bölgelerde kendiliğinden yetişir ve besin açısından oldukça zengindir. Genellikle kuzu etine benzetilen çıntarın kavurması çok lezzetlidir. Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

The mushroom used in the production of Milas Çıntar Roast is the *Lactarius Semisanguifluus* mushroom, which grows naturally in forests and emerges after the rains from late September to late January, and is called "çıntar" in the geographical border. Çıntar mushroom, which grows in the Milas region, is one of the valuable blessings that natural life offers us and is different from other mushroom species. It grows spontaneously in rainy regions and is quite rich in terms of nutrients. Çıntar, which is usually compared to lamb, is very delicious when roasted. The history of Milas Çıntar Roast dates back to old times. It has an important place in the culinary culture of the Milas district.



MİLAS EKŞİLİ KÖFTE

MİLAS SOUR MEATBALL

Milas Ekşili Köftesi gelenek ve göreneklerinin yaşatıldığı düğün, sünnet, mevlitlerde yapılan otantik bir yemektir. Yağsız dana kıyma, özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, soğan, tuz ve karabiber ile yapılan köftelerin zeytinyağında kavrulmuş soğan ile domates, salça ve nohut ile pişirilmesi suretiyle yapılır. Köfteler; 1-1,5 cm kalınlığında ve 2,5-3 cm uzunluğunda mekik şeklinde olup zeytinyağında kızartılır. Nohutla ve ekşili sosla yapılan Milas Ekşili Köftesi odun ateşinde pişer ve tadına doyum olmaz. Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Yörenin Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Milas Sour Meatballs are an authentic dish made at weddings, circumcisions and mevlids where traditions and customs are kept alive. It is made by cooking meatballs made with lean ground beef, special purpose wheat flour, olive oil, onion, salt and black pepper with onions roasted in olive oil, tomatoes, tomato paste and chickpeas. Meatballs are 1-1,5 cm thick and 2,5-3 cm long in the shape of a shuttle and fried in olive oil. Milas Sour Meatballs made with chickpeas and sour sauce are cooked on a wood fire and are delicious. The history of Milas Sour Meatballs dates back to old times. It has an important place in the culinary culture of the Milas district of the region.



MİLAS VEKİLHARCI

MİLAS VEKILHARC

Milas'ta yüzlerce yıllık çok zengin yemek kültürünün içinde düğün yemeklerinin apayrı bir yeri vardır. Düğün arifesinde ailenin kadınlarının, akraba ve komşu kadınların bir araya gelerek elbirliği ile hazırlığını yaptığı Milas'ın düğün yemeklerinin baş tacı ise VEKİLHARÇ'tır. Yapılış yönünden mantıyı andırsa da gerek yapılış özellikleri gerekse lezzeti bakımından mantıdan farklı ve çok daha lezzetli bir yemektir. Yapılışı zahmetli ve uğraştırıcı bir yemek olduğu için Milas vekilharçı, daha çok düğün yemekleriyle birlikte yapılır ve çok özel bir düğün yemeği olarak bilinir.

Wedding meals have a special place in Milas's centuries-old rich food culture. The crown jewel of Milas' wedding meals, prepared by the women of the family, relatives and neighbors on the eve of the wedding, is VEKİLHARÇ. Although it resembles manti in terms of preparation, it is a different and much more delicious meal than manti in terms of both its preparation characteristics and taste. Since it is a difficult and challenging meal to prepare, Milas vekilharçı is mostly made with wedding meals and is known as a very special wedding meal.



MILAS TEPSİ BÖREĞİ

MILAS TRAY PASTRY

Milas'in yüzlerce yıllık geleneksel lezzetlerinden olan Milas tepsi böreği, yöresel otların çökelek peyniri ve zeytinyağı ile karıştırılmasıyla hazırlanır. Milas tepsi böreğinin yapımında, mevsimine göre doğadan toplanan 7 çeşit ot karışımı kullanılır. Doğada kendiliğinden yetişen otlar, Milas tepsi böreğine ayrı bir lezzet ve aroma katar. Ot karışımına eklenen çökelek peynirin de, yörede doğal olarak yetişen otlarla beslenen ineklerin sütüyle yapılmış olması da Milas tepsi böreğinin diğer bir özelliğidir. Tepsiler içine hazırlandığı için "**Milas Tepsi Böreği**" olarak tanınan bu börek çeşidi Milas mutfağının en vazgeçilmez ürünlerindedir.

Milas tray pastry, one of the centuries-old traditional flavors of Milas, is prepared by mixing local herbs with cottage cheese and olive oil. In the production of Milas tray pastry, 7 kinds of herbs collected from nature are used according to the season. Herbs that grow naturally in nature add a distinct flavor and aroma to Milas tray pastry. Another feature of Milas tray pastry is that the cottage cheese added to the herb mixture is made with the milk of cows fed with herbs that grow naturally in the region. Known as "**Milas Tray Pastry**" because it is prepared in trays, this type of pastry is one of the most indispensable products of Milas cuisine.



MİLAS ÇAYKAMASI

MİLAS ÇAYKAMA

Milas Çaykaması; buğday unu, mısır unu, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamurun arasına iç harç konup üzerine kaynatılmış taze süten alınmış kaymak ve zeytinyağı karışımı dökülüp fırında pişirilerek üretilen Milas'a özgü bir lezzettir. Milas Çaykamasının yapılışında; coğrafi sınırdaki yetişen bitkiler ile coğrafi sınırdaki üretilen çökelek peyniri kullanılır. Zeytinyağlı

olması ve içine de bol yeşillik katılarak yapılması sebebiyle oldukça vitamini bol ve hafif bir lezzettir. Milas Çaykaması, tepside pişerken üzerine coğrafi işareti tescilli Milas Zeytinyağı gezdirilir.

Milas Çaykama; is a flavor specific to Milas, produced by putting stuffing between dough prepared with wheat flour, corn flour, olive oil, yogurt, eggs, salt and water, pouring cream taken from boiled fresh milk and olive oil mixture on it and baking in the oven. In making Milas Çaykaması; plants grown in the geographical border and cottage cheese produced in the geographical border are used. Since it is made with olive oil and made with plenty of greens, it is a very vitamin-rich and light flavor. Milas Çaykama is cooked on the tray with Milas Olive Oil, which has a registered geographical indication.



MİLAS EL HALISI

MİLAS HAND CARPET

Milas'ta yüzlerce yıldır dokunmakta olan Milas el halıları yöremizin en köklü kültür miraslarından. Milas el halıları yüzyıllardır bölgemizin önemli ihraç ürünlerindedir. Milas el halıları kirmanla eğilmiş ve kök boya ile renklendirilmiş halı ipleriyle dokunur. Milas el halılarının baskın renk özelliği şeftali kırmızısı ve turuncuya çalan koyu sarıdır. "**Çeyrek**" veya "**Namazla**", "**Seccade**" veya "**Karyola**" ve "**Taban Halısı**" adlarıyla üç farklı boyutta dokunan Milas el halıları desenlerine göre ayrıca ad alırlar. Bunlar; Bozalan, Mihraplı, Adamilas, Gemici Suyu, Karacahisar Göbekli, Yedi ya da Dokuz Göllü, Kabuksuz, Yılanlı gibi desenleridir.

Milas hand-woven carpets, which have been woven in Milas for hundreds of years, are one of the most deep-rooted cultural heritages of our region. Milas hand-woven carpets have been important export products of our region for centuries. Milas hand-woven carpets are woven with carpet yarns spun with kirman and colored with root dyes. The dominant color features of Milas hand-woven carpets are peach red and dark yellow with an orange tinge. Milas hand-woven carpets, which are woven in three different sizes as "**Çeyrek**" or "**Namazla**", "**Seccade**" or "**Karyola**" and "**Table Carpet**", are also named according to their patterns. These are; Bozalan, Mihraplı, Adamilas, Gemici Suyu, Karacahisar Göbekli, Yedi or Dokuz Göllü, Kabuksuz, Yılanlı.



MİLAS ZEYTİNYAĞI SABUNU

MİLAS OLIVE OIL SOAP



Milas Zeytinyağı Sabununda yağ kaynağı olarak sadece saf zeytinyağı kullanılır. Yapımında kostikten başka kimyasal madde kullanılmaması, içeriğinin su ve zeytinyağından oluşması nedeniyle katkısız olması bu sabunun ayırt edici özelliğidir. Milas Zeytinyağı Sabunu ekstra yumuşaklığıyla ve cildi ve saçları yumuşatmasıyla öne çıkar. Milas Zeytinyağı Sabunu Milas'ta yüzlerce yıldır geleneksel olarak üretilmektedir. Milas zeytinyağı sabunu kemik renginde olur. Henüz tam kurumamış sabunun rengi beyazdan açık sarıya dönük olur, sabun kurudukça açılır, giderek beyazlaşır ve kemik rengini alır. Sabunun kokusu hafif biçimde zeytinyağının kokusunu andırır.

Milas Olive Oil Soap uses only pure olive oil as its oil source. The distinguishing feature of this soap is that it is additive-free since no chemical substance other than caustic is used in its production and its content consists of water and olive oil. Milas Olive Oil Soap stands out with its extra softness and softening of skin and hair. Milas Olive Oil Soap has been traditionally produced in Milas for hundreds of years. Milas olive oil soap is bone-colored. The color of the soap that has not yet dried turns from white to light yellow, and as the soap dries, it lightens, gradually becomes whiter and takes on the color of bone. The smell of the soap is slightly reminiscent of the smell of olive oil.

“Büyüyen ve gelişen Milas için çalışıyoruz.”

“We are working for the growing and developing Milas.”



MITSO
MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI
MILAS CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY



+90 252 512 11 18 - 512 90 09



Hayıtlı mah. 23 Nisan Bulvarı No: 172 - MİLAS/MUĞLA



www.mitso.org.tr



info@mitso.org.tr



/mitsotr



/milastso



/milastso



**TURK
PATENT**
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

