

No: 1754 – Mahreç İşareti

HATAY İSPANAKLI BÖREK

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1754
Tescil Tarihi	: 14.07.2025
Başvuru No	: C2023/000308
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ispanaklı Börek
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ispanaklı Börek ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ispanaklı Börek ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ispanaklı Börek, un, zeytinyağı, maya, su ve tuzla hazırlanan hamurun içine ispanak, çökelek, zeytinyağı, kuru soğan, biber salçası ve tuz ile hazırlanan harcın konulması ve 9 - 12 cm çapında spiral şeklinde katlanmasıyla üretilen bir börektir. Pişirme esnasında kızaran böreğin rengi yer yer karamel, kahverengi ve altın sarısı arasında değişir.

Hatay Ispanaklı Böreğin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Ispanaklı Börek üretimi için gerekli bileşenler:

Hamuru için;

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml ılık su
- 125 ml zeytinyağı
- 42 g yaş maya
- 6 g tuz

İç harcı için;

- 500 g ispanak
- 200 g çökelek
- 200 ml zeytinyağı
- 150 g kuru soğan
- 25 g biber salçası
- 10 - 15 g tuz

Hamurun hazırlanışı:

Ağız geniş kap içerisinde maya, ılık su ve tuz karıştırılır. Unun ortası açılıp içine bu karışım ilave edilerek yavaşça yoğrulur. Yapılan işlemlerin sonunda orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri temiz bir bezle örtülerek oda sıcaklığında mayalanması için 30 dakika bekletilir.

İç harcın hazırlanışı:

Ağız geniş kap içerisine 5 l içme suyu koyulur ve iki damla sirke damlatılır. Ispanaklar sirkeli suda 5 dakika bekletildikten sonra iyice yıkanır. Doğrama tahtasına alınan ıspanaklar 0,5 - 1 cm kalınlıkta doğranır. Doğranan ıspanaklar kaynayan suda 2 - 3 dakika boyunca haşlanır ve kevgir yardımıyla bir kaba alınır. Haşlanan ıspanaklar soğuk su ile durulanır ve avuç içinde sıkılarak suları süzülür. Kuru soğanlar ince ince kıyılıp çökekle ovularak harmanlanır. Ispanağın olduğu kaba çökekle ovalanan soğanlar, biber salçası ve zeytinyağı eklenerek iyice karıştırılır.

Hatay Ispanaklı Böreğin yapılışı:

Mayalanan hamurdan 50 - 55 g bezeler alınır. Metal bir tepsiye el ile 40 - 50 cm çapında ince ve yuvarlak bir hamur açılır. Açma işlemi oklava kullanılmadan parmak uçları zeytinyağına dokundurularak ve iki el kullanılarak yapılır. Hamurun kenarına doğru iç harçtan 50 - 55 g serilir, karşısında kalan kısmı harcın üzerine katlanır ve iki el ile hamur kıvrılır. 2 - 3 cm kalınlığında ve 40 - 45 cm uzunluğunda harcı çevreleyen hamur elde edilir. Kıvrılan hamur bir köşesinden başlanarak spiral şekilde sarılır. Yağlı el ile bastırılarak böreğe son şekli verilmiş olur. Son şeklini alan Hatay Ispanaklı Böreği 15 - 18 cm çapındadır. Börekler yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. Tepsisi, önceden 180 °C'ye ısıtılan fırına konularak 25 - 30 dakika süreyle böreklerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Hatay Ispanaklı Böreği pişirildikten sonra 9 - 12 cm çapında ve spiral şeklinde olur. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir. Soğuduktan sonra 4 °C'de 3 gün süreyle muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Ispanaklı Böreğin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ispanaklı Böreğin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün şeklinin ve boyutunun uygunluğu.
- Hatay Ispanaklı Börek ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.