

**No: 892 – Mahreç İşareti**

**İHSANGAZİ EKŞİLİ PİLAVI**

Tescil Ettiren  
**İHSANGAZİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 892
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/021
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.01.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İhsangazi Ekşili Pilavı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İhsangazi Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mahalle Belediye Cad. No:9 İhsangazi / KASTAMONU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kastamonu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İhsangazi Ekşili Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İhsangazi Ekşili Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

İhsangazi Ekşili Pilavı; 413 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Kastamonu Siyez Bulguru, soğan, yeşilbiber, tuz, pul biber, nane, tereyağı, salça, dereotu, maydanoz, nane, ısırgan, yeşilbiber yaprağı, ebe gümeci ve asma yaprağı kullanılarak pişirilen, ekşi ayran ya da ekşi yoğurt katılıp üzerine tereyağlı sos gezdirilerek hazırlanan yöresel bir pilavdır.

Kastamonu ili mutfağının en çok bilinen yemeklerinden olan İhsangazi Ekşili Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Yöre halkının bir araya geldiği düğün, bayram gibi özel günlerde geleneksel olarak sunulur. Yörede buğday hasadından sonra siyez hasadını kutlamak üzere köy meydanlarında bir araya gelerek pişirilmesi gelenek halini almıştır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### İhsangazi Ekşili Pilavı için gerekli olan malzemeler:

- 3 su bardağı Kastamonu Siyez Bulguru
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 30 ml ayçiçek yağı
- 30 g tereyağı
- 4 su bardağı su
- 10 g salça (domates ve biber salçası karışımı)
- 2,5 su bardağı ekşi ayran ya da 300 g yoğurt
- 6 g tuz
- 5 g pul biber
- 7 g kuru nane
- Yeşillikler: 1'er demet maydanoz, dereotu, ebe gümeci, taze ısırgan otu, ¼ demet yeşil soğan, yarım bağ nane, yarım bağ yeşilbiber yaprağı, 5-6 adet asma yaprağı

#### Yapılışı:

Ayıqlanan ve yıkanan Kastamonu Siyez Bulguru süzgeçle süzülür. Yeşilbiber ve soğan yemeklik olarak doğranıp ayçiçek yağında rengi dönene kadar kavrulur. Kavrulan karışıma domates salçası, acı biber salçası ve Kastamonu Siyez Bulguru eklenip 1-2 dakika kavrulduktan sonra üzerine 4 su bardağı su ilave edilerek 20 dakika pişirilir. Ekşi ayran ya da yoğurt ile ince doğranmış yeşillikler ilave edilip 5 dakika daha pişirilir. Pişen pilava tuz, pul biber ve kuru nane eklenip 1-2 taşım daha kaynatılır. Tencerenin altı kapatılıp beklemeye alınır. Bakır bir tavada tereyağı kızdırılır, köpürdüğü zaman pilavın üzerine gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak servis edilir.

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

İhsangazi Ekşili Pilavının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdan elde edilen 413 sayı ile tescilli Kastamonu Siyez Bulguru kullanılır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İhsangazi Ekşili Pilavının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

## **Denetleme**

Denetimler; İhsangazi Belediyesi koordinatörlüğünde ve İhsangazi Belediyesi, İhsangazi Şoförler ve Otomobilciler Esnaf ve Sanatkârlar Odası, İhsangazi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İhsangazi Siyez Buğdayı Üreticileri Derneğinden ürün konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde 413 sayı ile tescilli Kastamonu Siyez Bulgurunun kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İhsangazi Ekşili Pilavı ibaresinin 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.