

No: 1782 – Mahreç İşareti

İSTANBUL SİMİDİ

Tescil Ettiren

İSTANBUL TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1782
Tescil Tarihi	: 08.10.2025
Başvuru No	: C2024/000219
Başvuru Tarihi	: 13.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: İstanbul Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İstanbul Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hobyar Mah. Zahire Borsası Sok. No: 3 Bahçekapı Fatih İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ili
Kullanım Biçimi	: İstanbul Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İstanbul Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İstanbul Simidi, buğday unu, su, tuz, yaş maya, pekmez ve susam kullanılarak İstanbul ilinde üretilen simittir. Hamur, un, su, maya ve tuz karıştırılarak hazırlanıp 45 dakika yoğrulduktan sonra 20-25 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. 110-140 gram ağırlığında koparılan hamur parçaları mermer üzerinde açılır ve çift fitil örgü şeklinde bağlanarak şekillendirilir. Şekil verilen simitler, soğuk (oda sıcaklığındaki) pekmeze batırılır, ardından susama bulanır. Pekmezleme ve susamlama işlemlerinden sonra simitler fırında pişirilir.

İstanbul Simidini karakterize eden başlıca unsurlar, soğuk pekmezleme yöntemiyle hazırlanması ve hamurunun çift fitil örgü formunda şekillendirilmesidir. Pekmezleme işleminde keçiyoynuzu, incir, üzüm veya dut pekmezi kullanılır. Pekmez çözeltisi, doğrudan suyla seyreltilerek hazırlanabilir ya da önce kaynatılıp, su eklenerek tekrar kaynatıldıktan sonra soğutulularak kullanılabilir. Her iki yöntemde de pekmezleme işlemi soğuk olarak yani pekmez çözeltisi oda sıcaklığındayken uygulanır. Üretiminde mutlaka yaş maya kullanılır.

Pekmezleme işleminde, pekmez kaynatılmadan yapılan simitlerin pişmiş ağırlığı 120-130 gram, pekmez kaynatılıp soğutulduktan sonra yapılan simitlerin ağırlığı ise 100-105 gramdır. İstanbul Simidi, dış halkasıyla birlikte 12-15 cm çapında ve yuvarlak şekildedir.



Şekil 1. İstanbul Simidi

İstanbul Simidinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İstanbul ilinin mutfak kültüründe, fırıncılık mamulü ürünlerinin arasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle soğuk pekmezleme işlemi ve çift fitil örgüsünün yapılması aşamaları ustalık gerektirmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İstanbul Simidinin hazırlanmasında kullanılan tüm bileşenlere, bileşen miktarlarına ve ürünün hazırlık işlemlerine aşağıda yer alan tablolarda yer verilmiştir.

Tablo 1. İstanbul Simidinin hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve miktarları

Bileşen	Miktar
Buğday unu	50 kilogram
Tuz	850-1000 gram
Yaş maya	500-625 gram
Pekmez (çözelti oranı)	3-3,5 litre
Su	25-28 litre
Susam	5-10 kilogram

Tablo 2. İstanbul Simidinin hamurunun hazırlanmasına ilişkin bilgiler (50 kg un ile)

Hamurun Hazırlanması	
Yoğrulma süresi	Makinede 35-45 dakika
Mayalanma süresi	20-25 dakika
Şekil	Çift fitil örgülü
Hamur miktarı (bir adet)	110-140 gram

Tablo 3. İstanbul Simidinin pekmezleme işlemine ilişkin bilgiler

Pekmezleme İşlemi (Kaynatılıp soğutulan yöntem)	
Pekmez çeşidi	Keçiboynuzu, dut, üzüm veya incir pekmezi
Pekmeze katılan su miktarı	İncir pekmezinde 0,5 litre su (%15) Keçiboynuzu, üzüm veya dut pekmezinde 2,6 litre su (%50)
Kullanılan kap	40-45 cm derinliğe sahip paslanmaz çelik tencere

Tablo 4. İstanbul Simidinin susamlama işlemine ilişkin bilgiler

Susamlama İşlemi	
Susam türü	İnce taneli
Susam miktarı	Ortalama 10-20 gram (bir adet simit için) İsteğe bağlı olarak bu miktar 25-30 gram arasında olabilir.

Tablo 5. İstanbul Simidinin pişirilme işlemine ilişkin bilgiler

Pişirme İşlemi	
Dinlendirme süresi	Tepside 10 dakika
Pişirme şekli	Taş fırın veya fırın (Doğal gaz, sıvılaştırılmış doğal gaz, elektrik, odun şeklinde farklı ısı kaynakları kullanılabilir.)
Pişirme sıcaklığı	Taş fırında 235-250 °C Fırında 280-290 °C
Pişirme süresi	Taş fırında 12-15 dakika Fırında 10-15 dakika
Pişmemiş simit hamurunun ağırlığı (bir adet)	Kaynatılmayan pekmezle üretilirse 130-140 gram Kaynatılıp soğutulan pekmezle üretilirse 110-115 gram

Pişmiş simidin ağırlığı (bir adet)	Kaynatılmayan pekmeze üretilirse 120-130 gram Kaynatılıp soğutulan pekmeze üretilirse 100-105 gram
------------------------------------	---

Hamurun hazırlanması

İstanbul Simidi; buğday unu, su, tuz, yaş maya, pekmez ve susam kullanılarak üretilir. İlk aşamada un, su, tuz ve maya karıştırılarak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur, makinede 35-45 dakika yoğrulduktan sonra, 20-25 dakika mermer tezgâh üzerinde mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan 110-140 gramlık parçalar koparılarak mermer üzerinde silindir şeklinde açılır. Açılan hamurlar, el ile çift fitil örgülü olacak şekilde bağlanarak pekmezleme işlemine hazır hâle getirilir.



Şekil 2. Makinede yoğrulmuş hamurun mermer tezgâhta mayalanmaya bırakılması



Şekil 3. Hamurun koparılarak mermer üzerinde silindir şeklinde açılması



Şekil 4. Koparılan hamurun şerit haline getirilmesi



Şekil 5. Bağlama aşamasında simidin çift fitil örgülü olacak şekilde birleştirilmesi

Pekmez çözeltisinin hazırlanması

Pekmezleme işleminde keçiyoynuzu, incir, üzüm veya dut pekmezi kullanılır. İşlem için iki ayrı yöntem kullanılsa da her iki yöntemde de pekmezleme işlemi soğuk olarak yapılır.

- Birinci yöntem: Simit hamurları, 1:1 oranında su eklenerek seyreltilmiş pekmeze doğrudan daldırılır.
- İkinci yöntem: İncir pekmezi kullanılacaksa %15 oranında, keçiyoynuzu, üzüm veya dut pekmezi kullanılacaksa %50 oranında su eklenerek 40-45 cm derinlikteki paslanmaz çelik tencerede kaynatılır. Daha sonra pekmez karışımına 1:1 oranında su eklenerek 30 dakika tekrar kaynatılıp oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Soğutma amacıyla herhangi bir işlem uygulanmaz.

Soğuk pekmezleme işlemi

Oda sıcaklığındaki pekmez çözeltisine şekil verilmiş hamurlar daldırılır ve yüzeyleri açık kahverengi olana kadar süzgeç kullanılarak çözeltiye batırılıp çıkarılır. Soğuk pekmezleme olarak adlandırılan bu işlem tamamlandıktan sonra simitler, pekmezin süzülmesi için 1-2 dakika elek üzerinde bekletilir.



Şekil 6. Kaynatılmış ve soğutulmuş pekmeze yapılan pekmezleme işlemi



Şekil 7. Şekil verilen simitlerin yüzeyleri açık kahverengi olana kadar süzgeçle çözeltiye batırılıp çıkarılması



Şekil 8. Pekmez kaynatılmadan yapılan pekmezleme işleminden sonra pekmezin süzülmesi için tel süzgeç üzerinde 1-2 dakika bekletilen hamurlar

Susama bulama işlemi

Pekmezi süzülen hamur halindeki simitler, ince taneli susama bulanır. Bir adet simit için ortalama 10-20 gram, isteğe bağlı olarak ise 25-30 gram arasında susam kullanılır. Susama bulan simitler, tepside 10 dakika dinlendirilir.



Şekil 9. Simidin süzgeçten susam tepsisine alınması



Şekil 10. Simidin susam tepsisinde susama bulanması



Şekil 11. Simidin susama bulanması



Şekil 12. Pekmeze ve susama bulanan hamur halindeki simitlerin tepsiye dizilerek dinlendirilmesi

Pişirme işlemi

Dinlendirilen simitler, fırın küreği üzerine alınarak yuvarlak şekil verildikten sonra taş fırında 235-250 °C’de 12-15 dakika veya farklı ısı kaynaklarına sahip fırınlarda 280-290 °C’de 10-15 dakika süreyle pişirilir. Tam pişmiş İstanbul Simidi, 5 °C’de muhafaza edildiğinde 3 gün tazeliğini korur. Ön pişirme (yarı pişirme) işlemi, taş fırında 200-220 °C’de yaklaşık 5-7 dakikada, endüstriyel fırında ise 250-260 °C’de 4-6 dakikada gerçekleştirilir. Tam pişmiş veya yarı pişmiş simitler oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra, endüstriyel şok dondurucularda -35 °C ila -40 °C arasında 30-60 dakika boyunca şoklanarak dondurulur. Dondurulmuş (-18 °C) simitlerin raf ömrü ise 6 aydır.



Şekil 13. Dinlendirilen simidin fırın küreği üzerine alınarak yuvarlak hale getirilmesi



Şekil 14. Simidin fırında pişirilmesi



Şekil 15. İstanbul Simidi

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

İstanbul Simidinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İstanbul ilinin mutfak kültüründe, fırıncılık mamulü ürünlerinin arasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle soğuk pekmezleme işlemi ve çift fitil örgüsünün yapılması aşamaları ustalık gerektirmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İstanbul Simidinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, İstanbul Ticaret Borsası, İstanbul Ekmek Fırıncıları Sanatkârları ve Ekmek Satıcıları Esnaf Odası ile Fatih İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve İstanbul Simidi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.