

No: 232 – Mahreç İşareti

**URFA ŞILLIK TATLISI
(ŞANLIURFA ŞILLIK TATLISI)**

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 232
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C2017/050
Başvuru Tarihi	: 05.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Şıllık Tatlısı; un, tuz, su ile tekniğine uygun hazırlanarak pişirilen, şerbetli bir tatlı çeşididir.

Urfa Şıllık Tatlısının ayırt edici özelliği, üretim metodundaki farklılığı ile birlikte Şanlıurfalı ustaların bilgi birikimi ile üretilmesi ve ürün malzemeleri arasında yörede yetişen koyunların sütlerinden elde edilen sadeyağın kullanılmasıdır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- Hamurun malzemeleri;
130 gr un, 2 gr tuz, yaklaşık 480 ml su
- İç malzemesi;
250 gr iri dövülmüş ceviz içi
- Şerbetin malzemesi;
400 gr toz şeker, 240 ml su, 80gr sadeyağ

Hamurun Hazırlanması:

Un, su ve tuzdan oluşan karışım homojen ve akıcı bir hamur elde edilene kadar çırpılır.

Hamurun Pişirilmesi:

Orta dereceli sıcaklıkta yapışmaz tava ısıtılır, ardından yumurta büyüklüğünde yaklaşık 100 gr. parça halindeki kuyruk yağı sürülerek tavanın iç yüzeyi az miktarda yağlanmalıdır.

Isınan ve hafifçe yağlanan tavanın büyüklüğüne göre sıvı hamur, tavanın iç yüzeyini kaplayacak incelikte dökülür. Çok ince dökülen hamurun alt yüzeyi hafif pembeleşinceye kadar pişirilmeli ardından diğer yüzeyi de ters çevrilerek hafif pembeleşinceye kadar pişirilmelidir. Diğer yüzeyinin çevrilmesi esnasında tavaya tekrar yağ sürülmez. Her iki yüzeyi de pişirilen ürün, şıllık ekmeği olarak tanımlanır.

Hamur bitene kadar her pişirme aşamasında tava tekrar hafifçe yağlanıp, kalan sıvı hamur ince olarak ve tavanın yüzeyini kaplayacak şekilde dökülür ve her iki tarafı hafifçe pişirilir. Bu işlem sıvı hamur bitene kadar devam edilmelidir.

Piştirilen şıllık ekmekleri tek tek soğumaya bırakılır. Şıllık ekmeklerinin kurumaması için ekmeğin üstü ile üzerleri örtülmelidir.



Piştirilen Şıllık tatlısı ekmekleri

Serbetin Hazırlanması:

Şerbet malzemeleri 400 gr toz şeker, 240 ml su ve 80gr sadeyağ yaklaşık 5 dakika kaynatılır. Kaynar durumda iken tatlının üzerine dökülmelidir.

Sunum:

Urfa Şıllık Tatlısının aşağıda açıklanan iki şekilde servisi yapılmalıdır.

1. Tepsiye dizilip servis edilmesi:



Pişen şıllık ekmekleri için uygun ebatta tepsi kullanılmalıdır. Pişen 6 adet şıllık ekmeği ikiye ayrılmalı ve 3 şıllık ekmeği üst üste yerleştirildikten sonra üzerine 250 gr iri dövülmüş ceviz içi serpiştirilmelidir. Kalan diğer 3 şıllık ekmeği de üst üste yerleştirilmeli ve formu bozulmayacak şekilde dilimlenmelidir. Dilimlemek ustalık gerektirmekte olup katların kaymadan en alt kattaki ekmekte kesilmiş olmalıdır. Dilimlerin şekli kare veya baklava dilimi şeklinde kesilebilir.

Dilimlenmiş ürünün üzerine şerbet kaynar olarak her tarafına yayılacak şekilde dökülmeli ve üzeri ceviz ile süslenmelidir. Ayrıca taze ve sıcak servis edilmelidir.

2. Rulo (sarma) şeklinde servis edilmesi:



Bir adet şıllık ekmeği servis tabağına alınarak içine yaklaşık 50 gr ceviz konulduktan sonra kenarlarından katlanıp rulo şeklinde sarılarak dilimlenir.

Hazırlanan şerbet kaynar olarak servis tabağının her tarafını saracak şekilde dökülmeli ve üzeri cevizle süslenmelidir. Ayrıca taze ve sıcak servis edilmelidir.

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

“Şanlıurfa Şıllık Tatlısı” yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan şerbetli tatlıdır. Bununla birlikte şerbetinde sadeyağ kullanılması ürünün lezzetine değer katmaktadır. Ayrıca ürünün hazırlanması, pişirilmesi ve dilimlenmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetim işlemleri periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim Kriterleri:

Urfa Şıllık Tatlısında denetleme: temel bileşenler, üretim süreci ve son ürün olmak üzere 3 unsuru içermektedir.

1. Temel Bileşenlerin Denetimi; üretimde kullanılan sıvı hamur ve şerbet bileşenleri denetlenecektir.
2. Üretim Süreci Denetimi; herhangi bir tatlandırıcının kullanılmaması, şıllık ekmeklerinin iki tarafının hafif pembeleşinceye kadar pişirilmiş olması, ince ve yumuşak olması denetlenecektir.
3. Son Ürünün Denetlenmesi; ürünün ustaca dilimlenmesi ayrıca taze olarak ve şerbeti sıcak iken servis edilmesi hususu denetlenecektir.
4. Ürün iç malzemesinde ceviz kullanımı denetlenecektir.

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