No: 1916 – Mahreç İşareti

ÇUBUK YAZMA ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren

ÇUBUK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1916
Tescil Tarihi	**:**	10.11.2026
Başvuru No	**:**	C2025/000189
Başvuru Tarihi	**:**	14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Çubuk Yazma Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Atatürk Mah. Alparslan Türkeş Cad. No: 1 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	**:**	Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Çubuk Yazma Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çubuk Yazma Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Yazma Çöreği; buğday unu, hamur mayası, süt ve sıvıyağ ile hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, yağlanması ve fırında pişirilmesi suretiyle yapılan Çubuk ilçesine ait bir çörek çeşididir.

Çubuk Yazma Çöreği adını ince ve zarif görünümünün geleneksel "yazma" kumaşına benzetilmesinden alır.

Çubuk Yazma Çöreği; hamurunun hazırlanması, açılması ile narin, katmanlı bir yapı elde edilebilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ankara ili Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Çubuk Yazma Çöreği ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çubuk Yazma Çöreği bileşenler listesi(45-55 cm çapında iki yuvarlak tepsi için):

Hamur için gerekli bileşenler:

- 1400 g buğday unu
- 380-420 ml su
- 380-420 ml süt
- 5-6 g tuz
- 7-10 g hamur mayası
- 12-15 g toz şeker
- 120-130 ml ayçiçeği yağı
- 120-130 ml zeytinyağı

Hamurun yağlanması için gerekli bileşenler:

- 190-210 g tereyağı
- 180-200 ml ayçiçeği yağı
- 180-220 g yoğurt

Hamurun hazırlanışı:

Genişçe bir kâseye hamur mayası, beyaz toz şeker, süt (ısıtılmış), su (ısıtılmış), ayçiçek yağı, zeytinyağı, tuz konulur ve iyice karıştırılır. Daha sonra, buğday unu karışımın üzerine eklenir ve hamur istenilen kıvamına gelene kadar yoğurulur. Hamur istenilen yumuşaklığa, kulak memesi kıvamına gelince kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Hamurun mayalanması oda sıcaklığında yaklaşık 60-70 dakika sürer.

Çubuk Yazma Çöreğinin hazırlanışı:

Mayalanan hamur, yuvarlak şekilde eşit parçalara bölünerek bezeler hazırlanır. Hamurun tamamı yaklaşık 6 parçaya bölünerek eşit büyüklükte bezeler hazırlanır. Bezelerin üzeri bir bez örtü ile örtülerek 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bezelerin dinlenmesi işlemi "el mayası" olarak isimlendirilir. Yufka şeklinde açılan hamuru yağlamak için tereyağı eritilir ve içerisine ayçiçeği yağı eklenir. Her bir beze tek tek oklava yardımı ile yufka şeklinde yaklaşık 1,00-1,3 mm inceliğe ulaşana kadar açılır. Daha sonra tercihen yuvarlak geniş bir tepsiye (yaklaşık 45-55 santimetre çapında) yerleştirilir. Tepsiye yerleştirilen yufkanın üzeri daha önceden hazırlanmış olan yağ ile

yağlanır. Yağlama işlemi; bir fırça yardımı ile açılan yufkanın her yerine sürülecek şekilde yapılır. Daha sonra diğer hamur bezeleri de sırası ile tek tek açılıp, tepsi üzerine yerleştirilip yağlanır.

Tepsi üzerinde bulunan hamurların katlanması ise dört bir ucunun ortaya doğru katlanarak hamurun dörtgen şeklini alması ile olur. İlk olarak hamurlar bir ucundan içeri doğru merkezi biraz geçecek şekilde kendi üzerine katlanır. Katlama sırasında hamurda bir kırışıklık olursa düzeltilir. Katlanmış olan bölüm yağlanır. Daha sonra katlanmış olan ucun karşı kenarı aynı şekilde içeri ilk katlanan bölümü geçmeyecek şekilde üzerine katlanır. Katlama sonrasında katlanmış alanın üzeri yağlanır. Sonra katlanmamış olan diğer iki uçta sırası ile içeri doğru üst üste gelecek şekilde katlanır ve katlanan bölümler yağlanır. Hamur katlanarak dörtgen şeklini almıştır. Katlanmış hamur el veya oklava ile tepsi boyutunu alacak şekilde açılarak genişletilir. Hamur, tepsi boyutuna geldikten sonra yağlanmış tepsi içerisine yerleştirilir. Tepsi içindeki hamur kare olacak şekilde veya dört parçaya kesilip her bir parça uzunlamasına ortadan ikiye bölünecek şekilde kesilir. Daha sonra tepsi bir bez ile örtülerek 10-15 dakika oda sıcaklığında bekletilerek tepsi mayasına bırakılır. Tepsi mayası sonrasında, hamur üzerine ayçiçeği yağlı yoğurt karışımı sürülür ve pişirme işlemine geçilir.

Tepsiye içerisine yerleştirilen çörek taş fırında veya elektrikli fırında 190-200 °C de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Tepsi fırından çıkarıldıktan sonra üzeri bez bir örtü ile örtülerek kendi sıcaklığı ve nemi ile 5-10 dakika bekletilir. Böylece Çubuk Yazma Çöreğinin kuruması engellenir. Çubuk Yazma Çöreği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir veya gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanarak satılabilir.

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

Ankara ili Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Çubuk Yazma Çöreğinin ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çubuk Yazma Çöreğinin bütün üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Çubuk Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çubuk Belediyesinden 2, Çubuk Ziraat Odasından 1 ve Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman 1 temsilcinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çubuk Yazma Çöreği 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.