

No: 163 – Mahreç İşareti

ESKİŞEHİR ÇİĞBÖREĞİ (ÇİBÖREK)

Tescil Ettiren

ESKİŞEHİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 19.04.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.12.2020 tarih ve 90 sayılı Bülten

Tescil No	: 163
Tescil Tarihi	: 26.11.2012
Başvuru No	: C2010/021
Başvuru Tarihi	: 19.04.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)
Ürün Adı	: Börek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eskişehir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İki Eylül Cad. No:28/6 ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Türkiye
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çiğbörek genel olarak un, su ve tuzdan oluşan hamurun dinlendirilip küçük parçalar (topaklar) halinde açıldıktan sonra; kıyma, soğan, tuz, su ve karabiber ile hazırlanan iç malzemesinin konularak kızgın yağda pişirilmesi ile elde edilen bir börek çeşididir.

Üretim Metodu:

Hamurun Hazırlanması

Çiğbörek üretiminde kullanılan unun kalitesi çok önemlidir. Üretimde kullanılan unun kalitesine göre çiğböreğin görünümünde ve tadında farklılık gözükcektir. Bu nedenle çiğbörek hamurunda kullanılan iki çeşit un, belirli oranlarda kullanılır. Çiğbörek hamurunda %70 oranında böreklik un ve %30 oranında ekmeklik un karıştırılarak kullanılır.

Belirtilen özellikteki 10 kg. un, 3400 gr. su ve 200 gr. tuz ile bir kap içerisinde sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur önce bir kilogramlık fitiller haline getirilir. Fitiller 25-30 dakika oda sıcaklığında (20-22 derecede) dinlendirilir. Daha sonra 50 gr. ağırlığında topaklar yapılarak tekrar 25-30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar merdane ile 20 cm çapında ve bir milimetre kalınlığında açılır.

İç Malzemesinin Hazırlanması

5 kg. yağsız kıyma, 5 tatlı kaşığı karabiber, 5 tatlı kaşığı tuz, 2000 gr. haşlanmış soğan ve 500 gr. su ile karıştırılarak iç malzemesi hazırlanır. Çiğbörek hamur topaklarının her biri 50 gramdan oluşmaktadır ve 20 cm çapında açılan çiğbörek yufkalarının içine 25 gram iç malzemesi konmaktadır.

Çiğböreğin Hazırlanması

Hazırlanan iç malzeme, daire şeklinde açılmış olan hamurun yarısına ince bir tabaka halinde bir çorba kaşığı (25 gram) kadar konulur. Hamurun diğer kısmı iç malzeme sürülen tarafın üstüne kapatılır. Harcın dışarı akmaması için kenarları kapatma tırtılı ile kesilerek kapatılır. Kenarları kesilen börek yarım ay şeklinde görünmektedir.

Çiğböreğin Pişirilmesi

Hazırlanan çiğbörekler çelik tencerede 160-170 santigrat derece kızdırılmış derin yağda pişirilir. Ayçiçek yağı kullanılır. Kızdırılmış derin yağda, çiğböreklerin çevrilerek her iki tarafı da sararıncaya kadar kızartılır. Bu süre her bir çiğbörek için 25-30 saniye kadardır. Kızartılan çiğböreklerin fazla yağı süzdürülerek çelik tencereden çıkartılır.

Servis Şekli

Çiğbörekler porsiyonlar halinde sıcak olarak kayık tabaklarda servis edilir. Bir porsiyonda 5 adet, 1,5 porsiyonda 8 adet çiğbörek bulunur. Çiğbörek servisinde çatal-bıçak kullanılmaz ve çiğbörek elle yenir.

Denetleme:

Eskişehir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Eskişehir Ticaret Odası Yönetim Kurulu tarafından belirlenecek bir kişi, Eskişehir Ticaret Odası Tabldot, Kantin ve İçecek Sunum Hizmetleri Meslek Komitesinden bir

uzman kişi ve Eskişehir İl Tarım ve Orman M¼d¼rl¼ğ¼nden bir uzman kişi olmak ¼zere toplam 3 kişilik bir denetim mercii ile denetim işlemleri y¼r¼t¼lecektir.

Komisyon, Eskişehir iğb¼reğinin belirtilen standartlara uygun olarak ¼retilip ¼retilmedięi konusundaki denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Őikâyet ¼zerine veya gerekli g¼r¼len hallerde de her zaman denetim yapılabilir.