

**No: 1037 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM YUMURTA PİLAVI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1037
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.02.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000165
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Yumurta Pilavı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Yumurta Pilavı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Yumurta Pilavı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Yumurta Pilavı; yumurta, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun, oklava ile açılıp yaklaşık olarak 2 mm kalınlığında ve 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilmesi ve kesilen bu şeritlerin tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerine tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen bir yemektir.

Erzurum Yumurta Pilavının üretimi için hazırlanan ince şeritlerin, daha sonra kullanılmak üzere oda sıcaklığında bir gün bekletilip kurutularak muhafaza edilmesi mümkündür.

Erzurum Yumurta Pilavının hamurunun hazırlanmasında su kullanılmaz. Geçmişe eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 40 g tereyağı
- 6 adet yumurta
- 11 g tuz

Yumurta ve tuz derin bir kap içinde çırpılır. Üzerine yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamur, sert bir yüzeye koyulup katı kıvama gelene yoğrulup üzerine nemli bez örtülür ve 20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan küçük hamur topları alınarak 2 mm kalınlığında ve 65 cm çapında olacak şekilde 6 adet yufka oklava ile açılır. Açılan yufkalar, yaklaşık olarak 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilip önceden unlanmış tepsiye konur.

Kaynayan 2 litre suya 24 g tuz eklenir ve hamur şeritleri bu suda haşlanır. Sudan çıkarılan şeritler süzülür, üzerine eritilmiş tereyağı döküldükten sonra tabağına konan Erzurum Yumurta Pilavının servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpildikten sonra yapılır.

Daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilecek hamur şeritleri, oda sıcaklığında 1 gün bekletilerek kurutulur. Karton kutulara veya cam kavanozlara koyularak serin ve kuru ortamda veya buzdolabı poşetlerine konularak derin dondurucuda muhafaza edilir.

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

Erzurum Yumurta Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Yumurta Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Yumurta Pilavı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.