

**No: 566 – Mahreç İşareti**

**BARTIN KABAK BURMA TATLISI /  
BARTIN KABAK BURMASI**

Tescil Ettiren  
**BARTIN BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 566
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2018/225
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.12.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tathılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bartın Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bartın ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması, bal kabağı ve ceviz ile hazırlanan hafif bir tatlıdır. Ürünün yöredeki tarihsel süreci araştırıldığında uzun yıllar önce her evin bahçesindeki küçük fırınlarda haftada bir ekmek yapmak için yakılıp ardından da Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burmasının yapıldığı bilinir. Bartın yöresinin iklim koşullarında kabak ve cevizin bolca yetişmesi nedeniyle bu tatlı nesiller boyunca üretilmiştir.

Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burmasının ayırt edici özelliği açılan yufkanın içine balkabağı ve cevizden oluşan iç malzemesinin koyulup burma şeklinden ardışık tepsiye dizilip pişirildikten sonra üzerine şerbetinin dökülmesi yöntemi yöreye özgüdür. Bu nedenle yöre adı ile meşhur olmuştur.

### **Üretim Metodu:**

Malzemeler:

Hamuru için;

1 kg un  
3 adet yumurta  
500 ml. ılık su  
250 g nişasta

İç harcı için;

½ tatlı kabak (orta boy kabak için)  
250 g (bir kase veya su bardağı) iç ceviz  
250 g margarin ya da tereyağı  
250 g toz şeker

Şerbet için;

750 g (3 su bardağı) toz şeker  
600 ml su  
½ limon

Hamurunun yapılışı:

Önce un içine 3 yumurta kırılıp yeteri kadar ılık su ile yoğurularak kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur elde edilir. Hamur 10 dakika dinlendirildikten sonra 5 eşit parçaya bölünerek 250 g nişasta eşit olarak kullanılarak hamurlar yufka şeklinde açılır ve bir örtüye yayılır, tekrar dinlenmeye bırakılır.

İç harcının hazırlanması:

Tatlı kabağın kabukları soyulup içi temizlendikten sonra kalın bir rende ile rendelenir. Daha sonra bu rendelenen kabaklar iki el arasında sıkılarak fazla suyu alınır. Kabağın içine havanda dövülen ceviz içi ve bir bardak toz şeker katılıp karıştırılarak hazırlanır.

### Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burmasının yapılışı:

Her bir yufka ayrı ayrı ortadan ikiye kesilerek uzun olan kısma, beş eşit parçaya bölünen iç harcı konular ve sıkıca dürülerek rulo haline getirilir. Önceden yağlanan tepsiye ortasından başlanarak daire şeklinde sararak yerleştirilir. Diğer yufkalarda aynı şekilde birbirini takip ederek dizilerek tepsi doldurulur. Üzerine eritilmiş margarin ya da tereyağı gezdirilir veya varsa fırça ile yedirerek sürülür. 180°C fırında fan çalıştırmadan alt ve üstü kızarıncaya kadar 45-50 dakika pişirilir.

### Şerbetin yapılışı:

Derin bir tencereye 750 g şeker, 600 ml su ilave edilerek şeker eriyinceye kadar 15 dakika ocak üzerinde karıştırılarak yarım saat kaynatılır. 1-2 damla limon suyu eklenerek 5 dakika daha kaynatılır sonra ocağın altı kapatılır ve şerbet soğumaya bırakılır.

Fırından çıkarılan kabak burmasının, ilk sıcaklığı geçtikten sonra daha önceden hazırlanan soğuk şerbet üzerine gezdirilir. Üzerine bir bez örtülerek şekerin çekmesi sağlanır.

Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması soğuduktan sonra kare ya da verev kesilerek servise hazır hale getirilir.

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

Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burmasının iç malzemesinde kabak ve cevizin kullanılması ve burma formunda pişirilip üzerine şerbet dökülmesi, ustalık becerisine bağlı geleneksel üretim yöntemidir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

### Denetleme:

Bartın Belediyesi'nin koordinasyonunda, Bartın Belediyesi, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bartın Ticaret ve Sanayi Odasının belirleyeceği ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler her yıl düzenli olarak yapılacak bunun yanı sıra ihtiyaç duyulması veya şikâyet hallerinde her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde üretimde kullanılan malzemeler, yapılış aşamaları ile Bartın Kabak Burma Tatlısı / Bartın Kabak Burması ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.