

No: 304 – Menş e Adı

EFLANİ HİNDİ BANDIRMASI

TESCİL ETTİREN

EFLANİ BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 304
Tescil Tarihi	: 22.12.2017
Başvuru No	: C2017/135
Başvuru Tarihi	: 12.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Eflani Hindi Bandırması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Eflani Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Candaroğulları Mah. Hükümet Cad. No:71 Kat:4 Eflani / KARABÜK
Coğrafi Sınırı	: Eflani ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eflani Hindi Bandırması; hindilerden elde edilen yağ ile su ve et ve buğday unuyla yapılan özel ekmeklerle hazırlanan, pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir tören yemeğidir.

Eflani Hindi Bandırması Eflani ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak yetiştirilen siyah ırk hindinin 9 ilâ 12 aylık olanları ile hazırlanır. Kullanılan hindi etinin yağ oranı ve kolesterol oranı düşük, protein miktarı ise yüksektir. Hazırlanan hindinin tüm yağı suyuna geçer ve bu yağlı su bandırmada kullanılan ekmekleri ıslatmada kullanılır.

Üretim Metodu:

Eflani ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak yetiştirilen siyah ırk hindinin palazları her yıl nisan ayında yumurtadan çıkar. Hindiler serbest (free range) yetiştirme sistemi ile büyütülür. Eflani ilçesinde hindiler tamamen açıkta ve doğal besinlerle beslenmelerinden ötürü etlerinin kalitesi ve lezzeti çok yüksektir. Yetiştiriciler, evlerinin bahçelerinde büyüttükleri hindileri yaz hasatlarının ardından tarlalarda gezdirerek mera beslenmesi de yaptırırlar. Hem kümeste hem de merada beslenen hindiler aralık ayının ortasından itibaren ergin hale (dişiler 2 ilâ 3 kilogram, erkekler 5 ilâ 7 kilogram) gelir. Hindiler 9 ilâ 12 aylık oldukları yaşlarda bandırma yemeği yapımı için uygun hale gelir.

Kesimden yaklaşık bir ay önce hindiler fitil adı verilen özel yemle beslenmeye başlanır. Bu fitiller yapılırken gernik, arpa, buğday ve mısır karışımı sac üzerinde kavrulur, el değirmeninde öğütülür. %20 oranında kepek ilave edilir. Karışım sıcak su ile yoğrulur. Yarım parmak kalınlığında şeritler yapılır ve kurutulur. Bandırmalık hindiler bu fitiller ile beslenerek yağlandırılırlar. Daha sonra hindi bandırması yapımı için kesime alınırlar. Tüpleri yolunduktan, içi temizlendikten sonra ayak ve kafası ayrılır ve hindi bütün olarak haşlanır.

İkram edilecek kişi sayısına göre tepsi veya tabak seçilir, malzemeler hazırlanır. Hindi yukarıda belirtildiği şekilde suda haşlanır. Haşlanmış hindinin bütün yağı suyuna geçmiştir ve bandırma yapımında bu yağlı su kullanılır. Pişirilen hindi, suyundan ayrılır. Yağlı hindi suyu ayrı bir tencere içerisine alınarak 65 derece sıcaklıkta hazırlanır. Soğumaması için mangal veya sıcak su üzerine yerleştirilir.

Eflani ilçesinde bandırma ekmeği için; buğday ekimi sonbaharda, hasadı temmuz-ağustos aylarında yapılmaktadır. Buğday başakları kılçıklı, seyrek taneli, kırmızı renkli, kalın kabuklu, uzun-orta boylu yumuşak bir cins olup unu beyazdır. Temizlenip yıkanmış buğdaydan %55 ilâ 65 oranında un, %35 ilâ 45 oranında kepek elde edilir. Elde edilen un, yufka yapımına uygundur. Bu undan yapılan yufkalar pişirildiğinde gözenekli bir yapı oluşur. Hindi yağ ve suyuna batırıldığında bu yapısı sayesinde yağ ve et suyunu içine çeker.

Bandırma ekmeği un, su ve tuz kullanılarak mayasız olarak yapılır. Elde edilen hamur parçaları (90 ilâ 95 gram) çapı 40 santimetre olacak şekilde oklava ile açılır. Sacda çift taraflı pişirilir. Tam soğuyup kurumadan 5 santimetre genişliğinde dürlür. 8,5 santimetrelik 4 parçaya bölünür. Dikdörtgen şeklinde bandırma ekmeği elde edilmiş olunur.

Bandırmanın dizileceği tepsinin ortasına ekmeklerin dik durması için küçük bir kâse veya bardak konur. Ekmeklerin tepsi tabanına yapışmasını önlemek için hazırlanan yağlı sudan bir miktar sürülür. Ekmekler tek tek yağlı suya batırılır. Bir ekmeğin üç kez suya daldırılıp çıkartılır. Bu işlem 4 saniye gerçekleştirilir. Ekmeklerin iyice suyu içine çekmesi sağlanırken hamur haline gelmemesi için bu süreye dikkat etmek gerekir. 4 saniyede 3 kez

suya daldırılan ekmekler ortadan başlanmak ve dik olmak üzere tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen ekmelerin üzerine yine bir miktar su gezdirilerek dökülür. (Hindi suyunun yağının az olması halinde arzu edilirse eritilmiş tereyağı ile hindi suyu tekrar yağlandırılabilir.) Bu periyodik işlemler tüm ekmekler tepsiye dizilinceye kadar devam eder. Dizilme işlemi bitince elimizde kalan yağlı su tepsiye dizilmiş olan bandırma ekmeklerinin üzerine gezdirilerek dökülür. Ekmekler dizildikten sonra tepsinin dış kenarında 10 santimetre kadar boşluk kalmalıdır. Bu boşlukta biriken hindi suyuna ikram edilen kişi dilediği takdirde ekmeğini tekrar bandırabilir. Haşlanan hindinin etleri didilerek hazırlanmış bandırmaların üzerinde servis edilir.

Denetleme:

Eflani Hindi Bandırmasının belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Eflani Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde, Eflani Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü Temsilcisi ve Eflani Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı Temsilcisi tarafından oluşacak 3 kişilik bir denetim komisyonu tarafından yapılır. Denetim komisyonu, “Eflani Hindi Bandırması” adını kullanan firmaların ürettikleri bandırmalarda belirtilen malzemelerin içeriğini, yemeğin üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu yılda en az bir defa düzenli olarak denetler; haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Eflani Belediye Başkanlığı tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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