

No: 1709 – Mahreç İşareti

BİLECİK NOHUTLU MANTISI

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1709
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000166
Başvuru Tarihi	: 28.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Nohutlu Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Nohutlu Mantısı; özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ile hazırlanan hamurun açılarak küçük kareler şeklinde kesilmesi, içerisine iç harcının konulması, el işçiliğiyle büzülmesi, pişirilmesi suretiyle hazırlanan ve üzerine sos ile sarımsaklı yoğurt konularak servisi yapılan Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Nohutlu Mantısının hazırlanmasında iç harcı olarak; haşlanmış nohut, tuz ve karabiber kullanılır. Bilecik Nohutlu Mantısında suda kaynatılarak pişirme işlemi uygulanmaz, pişirme işlemi fırınlarda yapılır.

Ürünün tarihçesinde; Bilecik ilinde içerisine haşlanmış nohutlu iç harcı konularak üretilmeye başlanmasıyla halk arasında “Bilecik Nohutlu Mantısı” olarak bilinir.

Bilecik Nohutlu Mantısı, Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bilecik Nohutlu Mantısı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanan hamurun, oklava/merdane ile yufkalar halinde ince bir şekilde açılması, bu yufkaların küçük kareler şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle bu yufkaların büzülmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Bilecik Nohutlu Mantısının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Nohutlu Mantısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 Kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 400 ml su,
- 2 adet yumurta,
- 10 g tuz,

2- 750 ml tavuk suyu ve/veya et suyu,

3- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g haşlanmış nohut,
- 10 g tuz,
- 7 g karabiber,

4- 500 g sarımsaklı yoğurt,

5- Üzerine dökülmek üzere kullanılan sos için bileşenler:

- 150 g tereyağı,
- 80 ml su,
- 20 g domates ve/veya biber salçası,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber,

6- 10 g ayıklanmış maydanoz (isteğe bağlı).

Bilecik Nohutlu Mantısının Hazırlanması:

İç Harcının Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine haşlanmış nohut, tuz ve karabiber konularak homojen bir şekilde iyice karıştırılır. Lapa kıvamında bir karışım elde edilir.

Mantı Hamuru ve Mantının Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine un alınır, orta kısmı çukur şeklinde açılır, içerisine yumurta ve tuz konulur. Ardından azar azar su eklenerek iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika hamur fermantasyonu için dinlendirildikten sonra bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler, oklava/merdane ile açılarak ince yufkalar elde edilir.

Açılan yufkalar, uygun bir şekilde kesme aparatı/bıçak ile küçük kareler şeklinde kesilir.

Her bir karenin içerisine ortalama 2 gram kadar iç harcı konulur. Kesilen yufka/hamur parçaları iç harcının taşmayacak şekilde karşı zıt köşelerinden birleştirilerek “bohça” adı verilen şekil verilerek mantılar hazırlanır. Yufkaların yırtılmaması ve büzme işleminin doğru bir şekilde yapılması ile bu aşamalarda ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan bohça şekilli mantılar yeteri kadar geniş ve içerisi yağlanmış gıda ile temasa uygun tepsilere çok sıkışmayacak şekilde özenle dizilir.

Hazırlanan Bilecik Nohutlu Mantısı; hemen pişirilmeyecek ise bu şekilde soğuk zincir şartlarında (-18 °C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Pişirme: Tepsie dizilen mantıların 180-200 °C sıcaklık aralığındaki fırınlarda ortalama 30 dakika süre ile kızartılması/pişirilmesi sağlanır. Bilecik Nohutlu Mantısının rengi açık kahverengiye döndüğünde pişirme işlemi tamamlanır. Kullanılan tepsilerin yeteri kadar geniş olması; mantıların olabildiğince birbiri ile sıkışık olmayacak bir şekilde fırında pişirilmesi ve şeklini koruması için önemlidir.

Pişirme Sonrası Yapılan İşlemler ve Servis: Pişirme işleminden sonra fırından alınan mantıların üzerine tavuk suyu ve/veya et suyu konur. Tekrar fırına alınarak yaklaşık 10 dakika daha pişirilir.

Daha sonra ayrı bir kap içerisinde; tereyağı, su, salça ve toz/pul kırmızıbiber iyice karıştırılıp pişirilmesiyle mantı için sos hazırlanır. Fırında yeteri kadar suyunu çeken mantıların üzerine önceden hazırlanmış sos, tepsinin tümünü/mantıları kaplayacak şekilde gezdirilerek dökülür.

Sıcak olarak servis tabağına ve/veya tepsie alınan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Pişirilen mantılar hemen tüketilmeyecek ise üzerine sos/sarımsaklı yoğurt ilave edilmez.

Ayrıca Bilecik Nohutlu Mantısının servisi sırasında süsleme amaçlı üzerine maydanoz konulabilir.

Bilecik Nohutlu Mantısının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Nohutlu Mantısının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Nohutlu Mantısının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Nohutlu Mantısının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Nohutlu Mantısı üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.