

No: 1750 – Mahreç İşareti

OSMANCIK YAPRAK İÇİ YEMEĞİ

Tescil Ettiren

OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1750
Tescil Tarihi	: 25.06.2025
Başvuru No	: C2024/000115
Başvuru Tarihi	: 21.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Yaprak İçi Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmancık Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Yaprak İçi Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ambalajının üzerinde kullanılır. Ürün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Yaprak İçi Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Yaprak İçi Yemeği; asma yaprağı, nohut, mercimek, börülce, değirmende öğütülmüş bakla, bulgur, su, salça, tuz, pul biber, tereyağı, soğan, nane, dereotu ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesinde yapılan yemektir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Yaprak İçi yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Özellikle mayıs ayında, Hıdırellez Şenliklerinin 2. gününde yapılıp şenliğe katılanlarca tüketilen önemli bir yemektir.

Evliya Çelebi'nin kitabından Osmancık bağlarının asma yapraklarının yemek yapımında kullanıldığı ve yemeğin yaprak aşısı olarak adlandırıldığı bilinir. Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur.

Osmancık Yaprak İçi Yemeği; Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe yeri önemli olup, Osmancık ilçesinde ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (20 kişilik)

- 250 g taze asma yaprağı ve/veya salamura asma yaprağı
- 100 g nohut
- 100 g yeşil mercimek
- 100 g börülce
- 100 g ince öğütülmüş kuru bakla
- 50 g bulgur
- 1 litre su
- 50 g domates ve/veya biber salçası
- 10 g tuz
- 25 g tereyağı
- 100 g kuru soğan ve/veya taze soğan
- 30 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı
- 100 g domates (isteğe bağlı)
- 30 g yeşilbiber (isteğe bağlı)
- 10 g pul kırmızıbiber
- 10 g kuru ve/veya taze nane
- 10 g maydanoz
- 10 g dereotu

Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi

1. Aşama

Yeteri büyüklükteki bir tencere içerisinde; ½ litre su, bir gün öncesinden haşlanmış nohut, yeşil mercimek, börülce, değirmende öğütülmüş bakla ve bulgur ortalama 15-20 dakika pişirilir.

2. Aşama

İkinci bir tencerede doğranan bir baş kuru soğan, sıvı yağ ve domates-biber salçası ile kavrulur. İsteğe bağlı olarak yeşilbiber ve domates doğranarak eklenip üzerine ½ litre su ilave edilip ortalama 5 dakika pişirilir.

3. Aşama

1. Aşamada pişen bakliyat tenceresi ile 2. aşamada pişen bileşenler birleştirilip tuz ilave edilir. Ortama 5 dakika daha piştikten sonra, üzerine tereyağı, kuru nane ve pul biber ile hazırlanan sos dökülür. İnce ince doğranan yaş nane, dereotu, maydanoz ve yaş soğan yemek ile birleştirilip karıştırılır. Yemeğin az sulu ve bol salçalı olmasına dikkat edilir.

Yemeğin servisi yapılırken tuzlu suda haşlanmış taze asma yaprağı ya da salamura asma yaprağı yemeğin yanına konulur.

Tabağın içerisindeki yemeğin üzerine yaprak bırakılır, kaşıkla yaprağın içerisi hazırlanan yemekle doldurulur. Osmancık Yaprak İçi Yemeği isteğe bağlı olarak elle veya kaşıkla tüketilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde Osmancık Yaprak İçi Yemeği köklü geçmişe sahiptir. Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe önemlidir. Bu sebeplerle Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Osmancık Yaprak İçi Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.