

No: 619 – Mahreç İşareti

GÖYNÜK KABAKLI YUFKA TATLISI

Tescil Ettiren
GÖYNÜK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 619
Tescil Tarihi	: 07.12.2020
Başvuru No	: C2020/142
Başvuru Tarihi	: 25.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Göynük Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şehit Mehmet Diri İş Hanı Kat:3 Göynük BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Göynük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı, balkabağı, kuru soğan, toz şeker, sıvı yağ, kuru nane ve tuzdan oluşan iç harcın iki yufka arasına ilave edilip toprak sacda pişirilmesi veya pişirilen yufkaların arasına ilave edilmesi, üçgen parçalara dilimlenmesi ve üzerine sütlü şerbetin dökülmesinin ardından dilimlerin rulo şeklinde sarılarak bakır kaplarda servisi yapılan bir tatlıdır.

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı, yufka arasına iç harcın konulması ve kapatıldıktan sonra pişirilmesi şeklinde yapılabildiği gibi, yufkalar tek tek açılıp pişirildikten sonra bir kat yufka üzerine balkabağı harcı ve üzerine ikinci kat yufka olacak şekilde birkaç kat hazırlanmasıyla kendine has özellikler taşır. Buna ilaveten diğer ayırt edici özellikleri iç harç malzemeleri ve yufkaların üzerine sütlü şerbetin dökülmesinden sonra yufka dilimlerinin rulo haline getirilerek bakır kaplarda servis edilmesidir.

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı, içerdiği soğan, şekerli süt şerbeti ve nane gibi birbirinden farklı lezzetlerin bir araya gelerek oluşturduğu ve yöreye özgü sunumuyla Göynük yemek kültürünün geleneğini yansıtır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

Hamur: Buğday unu, yumurta, tuz ve su

İç harcı için: Balkabağı, kuru soğan, toz şeker, sıvı yağ, kuru nane ve tuz

Şerbet: Süt, toz şeker, tereyağı ile elde edilen şerbet

İç Harcın Hazırlanması

Balkabağı (yaklaşık 3-4 kg) kabukları soyulup temizlendikten sonra rendelenir. Diğer yandan 1 adet orta boy kuru soğan çok ince şekilde doğandıktan (çitmek) sonra, 1 çay bardağı (yaklaşık 100 ml) sıvı yağ bulunan tavaya ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından rendelenmiş balkabağı ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Balkabağı kavrulurken bir kâse (yaklaşık 300 g) toz şeker ve bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Balkabağı tamamen piştikten sonra ocağın altı kapatılarak 5 dakika karıştırılarak soğuması beklenir. Balkabağı harcına yaklaşık 4 yemek kaşığı kuru nane ilavesinden sonra yufkalara konulması için hazır hale gelir.

Hamurun Hazırlanması

250 g buğday unu bir kaba konur. Üzerine 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı su ilave edilerek karıştırılır ve 10-15 dakika boyunca yoğurularak hamur haline getirilir. Elde edilen hamur iki adet bezeye ayrılır ve yaklaşık 30 dakika dinlendirildikten sonra oklava yardımıyla ayrı ayrı açılır. İstenen kat sayısına göre malzemeler orantılı olarak arttırılır.

Kabaklı Yufkanın Pişirilmesi

Kabaklı yufkaların hazırlanması iki şekilde yapılır. Birincisi açılan yufkalardan biri alınarak üzerine hazırlanmış balkabağı iç harç dökülür. İç harcı ilave edilen yufkanın üzerine diğer açılmış yufka konulur ve kenarlarından bastırılarak kapatılması sağlanır. Daha sonra sac üzerinde pişirilir. İkincisi ise yufkalar açılıp pişirildikten sonra bir kat yufka üzerine balkabağı harcı ve üzerine ikinci kat yufka olacak şekilde birkaç kat

hazırlanabilir. Her iki şekilde de hazırlanan yufka, kızdırılan toprak sac üzerinde pişirilir. Piştikten sonra yuvarlak bir tepsiye alınır ve soğutmaya bırakılır. Soğuyan kabaklı yufka 4, 6 veya 8 eşit parçaya kesilir.

Kabaklı Yufkanın Şerbetlenmesi

2 su bardağı süt (yaklaşık 400 ml), 1 su bardağı toz şeker (150-170 g) ve yarım yemek kaşığı tereyağı (yaklaşık 50 gr) bir tencere içerisine koyulup karıştırılır. Homojen hale getirilen şerbet ılık olarak dilimlenmiş kabaklı yufkanın üzerine dökülür ve yaklaşık 10 dakika beklenir.

Servis

Şerbetlenen kabaklı yufka dilimleri rulo şeklinde sarılır ve bakır kaplarda porsiyon esasına göre servis edilir. Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde ve ayrıca menüde kullanılır; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı Üretim Aşamaları

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

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısının üretimi, ustalık becerisi gerektirdiğinden Göynük ilçesi ile ün bağı oluşmuştur. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Göynük Belediyesi koordinatörlüğünde; Göynük Belediyesi, Göynük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Göynük Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeler, üretim metoduna uygunluk, ürünün şekli ile Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımını 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.