

No: 736 – Mahreç İşareti

ANTALYA SERPME BÖREĞİ

Tescil Ettiren

ANTALYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 736
Tescil Tarihi	: 26.04.2021
Başvuru No	: C2020/052
Başvuru Tarihi	: 13.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Serpme Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çevreyolu Üzeri Gökusu Mah. Gazi Bulvarı No:481 Kepez ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Serpme Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Serpme Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Serpme Böreği Antalya ile özdeşleşmiş, yörede düğünlerde, mevlit ve cenazelerde sunulan özel bir börek türüdür. Eskiden fitır börek olarak adlandırılan bu böreğin çıkış noktasının ramazan aylarında fitre çıkarıp dağıtma geleneği olduğu ve bölge kültüründe sadaka niyetiyle ikram olarak sunulan bir yiyecek olduğu bilinir.

Antalya Serpme Böreğinin hamuru; un, tuz ve sudan oluşur. Hamur, oklava ve merdane kullanılmadan tamamıyla el işçiliğiyle kâğıt inceliğinde açılır.

Antalya Serpme Böreğinin iç harcı, kıyma veya peynir olmak üzere iki çeşittir. Ancak günümüzde talebe bağlı olarak farklı iç malzemelerle üretildiği de görülmektedir. Bu şekilde üretilen börekler de Antalya Serpme Böreği olarak satılır.

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Antalya Serpme Böreğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamuru için malzemeler:

- 10 kg un (baklavalık/böreklik un)
- 250-300 g tuz
- 5-6 litre su
- 500 g tereyağı veya 1 litre ayçiçek yağı

Hamurun hazırlanışı:

Un, tuz ve su karışımı, kulak memesi kıvamına gelene kadar 7-10 dakikalık aralarla dinlendirilerek 2-3 defa yoğrulur. Silindirin haline getirilip kesilen hamurdan, terazide tartılarak 120 g'lık bezeler yapılır. Yağlanmış tepsilere dizilen bezelerin üzeri ayçiçek yağı ile yağlanıp streç film ile kapatılır. Hamurlar buzdolabında bir gün bekletilir. Dinlenen bezeler 500 g tuzlu tereyağı ve 1 litre ayçiçek yağının karışımı ile yağlanır. Yağlama işlemi sadece ayçiçek yağı da kullanılabilir. Bu durumda her bir beze için 1-1,5 yemek kaşığı ayçiçek yağı kullanılır. Yağlanan bezeler mermer tezgahın üzerinde, bir tabak çapında (12-25 cm) daire şeklini alıncaya kadar merdane ile büyütülür. Hamurun ortasının kenarlarına göre biraz daha kalın olması gerekir. Hamur daha sonra oklava veya merdane kullanılmadan 6-7 defa havada savrulur ve kâğıt inceliğinde açılır.

İç malzemenin hazırlanışı:

Antalya Serpme Böreği esas olarak kıymalı ve peynirli olmak üzere iki şekilde üretilir. Ancak günümüzde talebe bağlı olarak farklı iç malzemelerle üretildiği de görülmektedir.

Kıymalı iç malzeme için soğan ve kıyma ayrı ayrı tavalarda kavrulup sonradan ikisi birleştirilir ve 5 dakika daha birlikte kavurulur. Üzerine karabiber, maydanoz ve tuz eklenir. Peynirli iç malzemesi için tuzsuz lor peyniri süt ile inceltirilerek yoğunluğu azaltılır. Diğer malzemeler ise tek başına ya da soğanla kavularak hazırlanabilir.

Böreğin Hazırlanışı:

Savrularak ince bir şekilde açılan hamur, mermer tezgâh üzerine kenarları çekilerek yerleştirilir. Önce alt tarafından ortaya doğru, sonra iki yan tarafından ortaya doğru katlanarak içine iç harcı konulur. Her biri 120-130 g olan ve 50-60 cm çapında açılan hamurların içine 60-80 g kıymalı harç veya 100-120 g peynirli harç ya da tercihi

edilen diğer harçlardan göz kararı konulur. Önce üst taraftan daha sonra alt taraftan olmak üzere karşılıklı kenarlar katlanarak hamur dikdörtgen olacak şekilde kapatılır. Hazırlanan börekler, sacdan yapılan yağlanmış tepsiye dizilerek 200-220 °C'de ısıtılmış fırında, altı üstü kızarana kadar en fazla 10 dakika pişirilir. Pişen serpme börek dilimlenerek sunuma hazır hale gelir. Peynirli böreğin üzerine isteğe göre pudra şekeri serpilebilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Antalya Serpme Böreğinin coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Antalya ili ile ün bağı bulunan Antalya Serpme Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Antalya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Antalya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Antalya Gıda Mühendisleri Odasından konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görsel açıdan uygunluğu.
- Antalya Serpme Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.