

No: 871 – Mahreç İşareti

AKYURT TANDIR BÖREĞİ

Tescil Ettiren
AKYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 872
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2021/008
Başvuru Tarihi	: 06.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Tandır Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mah. 9 Mayıs 90. Cad. No:34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Tandır Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Akyurt Tandır Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca Akyurt Tandır Böreği ibaresi taşıyan aşağıda verilen ürün logosu isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Tandır Böreği; mayalı hamurdan hazırlanıp elle açılan yufkalardan elde edilen, içinde kıymalı veya patatesli harç bulunan ve midye şekli verilen börektir. Odun ateşiyle yanan taş fırınlarda veya 200⁰ C'deki elektrikli fırınlarda pişirilir.

Akyurt Tandır Böreğinin tarihsel geçmişinde özellikle düğün, nişan, söz kesme vb. özel günlerde ve ramazan ayının sahur yemeklerinde yer aldığı bilinir.

Akyurt Tandır Böreğinin coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Hamurunun hazırlanması, açılması ve midye şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akyurt Tandır Böreğinin Malzeme Listesi (40 cm çapında 4 tepsi için):

Hamuru için:

- 1,5 kg un (sert buğday unu)
- 21 g yaş maya
- 1 yemek kaşığı (28 g) tuz
- 900-1000 ml su

Kıymalı iç harcı için:

- 500 g kıyma
- 1 orta boy kuru soğan
- ½ demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- İsteğe göre baharatlar (nane, karabiber, pul biber, kırmızıbiber)

Patatesli iç harcı için:

- 1 kg haşlanmış patates
- 1 orta boy kuru soğan
- ½ demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı (28 g) tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- İsteğe göre baharatlar (nane, karabiber, pul biber, kırmızıbiber)

Hamuru yağlamak için:

- 250 g tereyağı
- 2 su bardağı sıvıyağ

Üzerine sürmek için yoğurt karışımı:

- 3 yemek kaşığı yoğurt (tercihen süzme yoğurt)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ su bardağı su (yoğurdu karıştırmak için)

Akyurt Tandır Böreğinin Hazırlanması, Pişirilmesi, Servisi ve Muhafazası:

1. Hamurun Mayalanması:

Bir kapta yaş maya ve yarım su bardağı su çırpılıp karıştırılır. İçine un ve tuz eklenir. Hamur yoğurulurken su eklenir. Kulak memesi kıvamına gelen hamur, mayalanmaya bırakılır. Mayalanması yaklaşık 1 saat sürer.

2. İç Harcın Hazırlanması:

Kıymalı iç harcı hazırlamak için bir tencerede isteğe göre sıvıyağ veya tereyağı eritilir. Küp şeklinde doğranan soğanlar tencerede kavrulur. Üzerine isteğe göre baharatlar ve tuz eklenir.

Patatesli iç harcı hazırlamak için haşlanmış patatesler rendelenip püre haline getirilir. Kavrulup pembeleşen soğanların üzerine püre patates, isteğe göre baharatlar ve tuz eklenir.

3. Böreğin Hazırlanması:

Mayalanan hamur, yumruk büyüklüğünde yaklaşık 11 tane pazıya bölünür. Pazıların her biri, hamur açma tahtasında yufka şeklinde açılır. Bir tencerede eritilen tereyağı ve sıvıyağ karışımı, açılan yufkaların üzerine sürülür. Yağlanan yufkanın 2/3 kısmı, daire şeklindeki yufkanın üzerine kapatılır. Üst kısım tekrar yağlanır. Yufka, kapatılan kısımdan başlayarak yuvarlanıp rulo haline getirilir (Şekil 1). Diğer yufkalara da aynı işlem uygulanır. Rulo haline gelen yufkalar, yağını emmesi için bir kenara alınır, üzerleri temiz bezle örtülür ve beklemeye bırakılır. İlk yapılandıktan başlamak üzere tüm rulolar teker teker hamur tahtasına konulup 2 parmak genişliğinde kesilir (Şekil 2). Kesilen hamur parçaları, iki ucundan tutulup içe doğru bastırılarak bükülür ve elde yassıltılır (Şekil 3). Yassıltılan hamur parçaları hamur tahtasına dizilir. Üzerlerine, 1 tatlı kaşığı kadar iç harç konulduktan sonra midye şeklinde kapatılır (Şekil 4, 5, 6).



Şekil 1.



Şekil 2.



Şekil 3.



Şekil 4.



Şekil 5.



Şekil 6.

4. Böreklerin Tepsiyeye Dizilmesi:

Midye şekli verilen börekler, yağlanmış tepsiye, tepsinin kenarından başlayarak içe doğru düzgün bir şekilde dizilir (Şekil 7).



Şekil 7.

5. Böreğin Üzerine Yoğurt Karışımı Sürülmesi:

Tepsiye dizilen böreklerin üzerine, çırpılmış yoğurt, şeker ve sudan oluşan karışım sürülür. İsteğe göre bu karışıma, 1 adet yumurta sarısı da eklenebilir.

6. Pişirme:

Üzerine yoğurt karışımı sürülen börekler, biraz daha mayalanması için en az 10 dakika daha bekletilir. Bu işlem el beresini alma (el mayasını alma) olarak adlandırılır. Börekler mayalanıp kabarıncaya, odun ateşiyle yanan taş fırında veya 200°C' deki elektrikli fırınlarda pişirilir (Şekil 8). Tepsisi fırından çıkarılmadan 2-3 dakika önce, böreklerin üzerine yağ sürülür. Üzeri kızaran Akyurt Tandır Böreği fırından çıkarılınca temiz bir bez üzerine konur ve kurumaması için üzeri bezle örtülür.



Şekil 8.

7. Servis ve muhafaza:

Akyurt Tandır Böreği soğuk veya sıcak olarak tüketilebilir.

Akyurt Tandır Böreği soğuduktan sonra; Türk Gıda Kodeksine uygun cam, plastik türevi veya özel yapım karton kutularda ambalajlanarak satılabilir.

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

Akyurt Tandır Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle hamurunun hazırlanması, açılması ve midye şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Akyurt Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım Ve Orman Müdürlüğü ile Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii; Akyurt Tandır Boređinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğunu; Akyurt Tandır Boređi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gercek veya tüzel kişilerden denetimin gercekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.