

No: 514 – Mahreç İşareti

ERZURUM SU BÖREĞİ

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

Tescil No	: 514
Tescil Tarihi	: 28.07.2020
Başvuru No	: C2019/010
Başvuru Tarihi	: 25.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Su Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazımkarabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Su Böreği ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Su Böreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Su Böreği, haşlanmış yufka katları arasına Erzurum Civil Peyniri ve maydanoz karışımından oluşan iç harç konulması ile hazırlanan ve ocak üzerinde döndürülerek ve kızartılarak pişirilen bir börektir.

Erzurum Su Böreğinin yapımında 116 tescil numarası ile coğrafi işaret tescili almış Erzurum Civil Peyniri kullanılır. Erzurum Civil Peynirinin kullanılması sayesinde Erzurum Su Böreği, kendine özgü tat ve yapıyı kazanmakla birlikte, Erzurum Civil Peynirinin yağsız bir peynir olması sebebiyle böreğin tekrar ısıtılması gerektiğinde ransit (acı) tat oluşumu engellenir.

Erzurum Su Böreği hamurunun yapımında kullanılacak olan yumurtaların üzerine limon suyu ilave edilir. Limon suyu yumurtaların kararmasını ve hamurun renginin koyulaşmasını önlemek için kullanılır. Hamur hazırlanırken su kullanılmaz, her kata bir yumurta denk gelecek şekilde bol yumurta kullanılması su ihtiyacını ortadan kaldırır. Hamur 40-45 dakika gibi uzun bir süre yoğrulur. Hamurun uzun süre yoğrulmasındaki amaç hamurun özlenmesini ve elastikiyet kazanmasını sağlamaktır. Erzurum Su Böreği hamurunun kıvamı kulak memesi yumuşaklığına ulaşınca yoğurma işlemi tamamlanmış olur.

Erzurum Su Böreği yufkalarının 2-3 mm kalınlığında açılması gerekir. Haşlanmış yufkalar tepsiye büzdürülerek (bol pileli) olarak serilir. Bunun sebebi harlı ateşte pişerken yufka aralarında sıcak hava dolaşımının sağlanması ve bu sayede böreğin hamurlaşmasının engellenmesidir.

Erzurum Su Böreği yapımında tereyağı kullanılır. Kullanılacak olan tereyağı önce eritilir, yağ dağlanır ve son olarak tortusu alınarak kullanılır.

Erzurum Su Böreği fırında pişirilmez. Ocak üzerinde kısık ateşte döndürülerek her tarafı eşit derecede pişirilir. Böreğin tam olarak kızarması için ters çevrilerek aynı işlem diğer yüze de uygulanır.

Erzurum Su Böreği 12 yufkadan yapılır fakat üst kapak yufkası ile alt kapak yufkası haşlanmadan kullanılır. Erzurum su böreği 12 yufkadan oluşmasına rağmen incedir, pişmiş son hali 2-3 cm aralığındadır. Piştikten sonra börek içinde hamurlaşma olmamalı ve katlar tek tek açılacak vaziyette olmalıdır.

Üretim Metodu:

Bir tepsi börek için, genişçe bir kaba 12 adet yumurta kırılır. Üzerine 45 gram tuz ve 5 gram limon suyu eklenir. Yaklaşık 900 gram özel amaçlı (böreklik) buğday unu, yumurta, tuz ve limon suyu karışımının üzerine yavaş yavaş ilave edilerek hamur hazırlanır. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar en az 40 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur 12 parçaya ayrılarak kesilir. Kesilen hamurların iki parçası tepsinin altına ve üstüne serilecek yufkayı oluşturacağı için diğer parçalardan daha büyük kesilir. Kesilen hamurlar 30 dakika kadar dinlendirildikten sonra merdane yardımıyla büyütülür. Daha sonra bu hamurlar un kullanılarak ve oklava yardımıyla 2-3 mm kalınlığına gelene kadar inceltilerek açılır. Yuvarlak börek tepsinin içi tereyağıyla yağlandıktan sonra açılan yufkalardan ilki haşlanmadan ve tepsinin kenarlarından taşacak şekilde tepsiye serilir. Üzerine tereyağı gezdirilir. Sonrasında diğer 10 yufka sırası ile 45 gram tuz konmuş kaynar suda haşlanır. Haşlanan yufkalar kaynar sudan çıkarılınca içinde soğuk su bulunan tencereye atılarak şoklandıktan sonra hızlıca soğuk sudan çıkarılır ve elle sıkılarak veya temiz bir bezin üzerine serilerek suyu iyice alınır. Suyu alınan 5 adet haşlanmış yufka aralarına tereyağı sürülerek ve büzülerek pileli şekilde tepsiye serilir. Biri haşlanmamış diğer beşi haşlanmış toplam 6 adet yufkadan sonra Erzurum Civil Peyniri ve maydanozdan oluşan iç malzemesi konur. İç malzeme konulduktan sonra üzerine erimiş tereyağı gezdirilir. Sonra, kalan 5 haşlanmış yufka aralarına tereyağı serpilerek aynı şekilde tepsiye serilir. Büyük açılan ve haşlanmadan bekleyen son yufka ise tepsinin üzerine kapatılır. Yanları bastırılarak kapatılır ve üzeri tereyağıyla yağlanan börek kızartılmaya hazır hale gelir.

Erzurum Su Böreği ocak üzerinde kısık ateşte yaklaşık 25 dakika boyunca çevirerek eşit şekilde kızartılır. İlk yüzü yaklaşık 15 dakika kızartıldıktan sonra börek tepsi içerisinde ters çevrilerek üst yüz de yaklaşık 10 dakika boyunca yine çevire çevire pişirilir.

Sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.

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

Erzurum Su Böreği yapımında 116 tescil numaralı Erzurum Civil Peyniri kullanılır. Ayrıca, uzun yıllardır Erzurum'da üretilmekte ve Erzurum Su Böreği adı ile ünlenmiş olan börek yöre üreticilerinin bilgi birikimi ve ustalığı sayesinde kendi has özellikleri kazanmaktadır. Erzurum Su Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Erzurum Su Böreğinin denetimleri Erzurum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümü ve Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği temsilcilerinden oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, şikâyet durumunda veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Denetimler sırasında, kullanılan malzemeler, üretim metoduna uygunluk ve son ürünün istenen kriterlere uygunluğu kontrol edilir. Kullanılan malzemelerden Erzurum Civil Peyniri kontrolü ilgili belgeler üzerinden yapılır. Ürünün üretimi ve satışının yapıldığı yerlerde ve ürün ambalajı üzerinde coğrafi işaret ibaresini taşıyan logo ve coğrafi işaret amblemi kullanımı denetlenir.

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.