

No: 511 – Mahreç İşareti

BOZÜYÜK MERCİMEKLİ MANTISI

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 511
Tescil Tarihi	: 27.07.2020
Başvuru No	: C2018/040
Başvuru Tarihi	: 09.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozüyük Mercimekli Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1.Organize Sanayi Bölgesi Merkez 11650 BİLECİK
Coğrafi Sınırı	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bozüyük Mercimekli Mantısı ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozüyük Mercimekli Mantısı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozüyük Mercimekli Mantısı, yeşil mercimek kullanılarak ve fırınlanarak pişirilir. Bozüyük Mercimekli Mantısı, ilk olarak Bozüyük ve Söğüt ilçeleri arasındaki köylerde üretilmeye başlanmış olup günümüzde, yoğunlukla Bozüyük'te olmak üzere Bilecik ili genelinde üretilmektedir.

Bozüyük Mercimekli Mantısının üretiminde, diğer yeşil mercimek çeşitlerinin mantı hamuru ile yeterli kadar özdeşleşmemesi nedeniyle Bilecik'te yetiştirilen Kayı-91 çeşidi yeşil mercimek kullanılır.

Kullanılan unun mantı hamuru için uygun olması gerekir. Hamur direnci, buğday unundaki gluten miktarına bağlı olan bir durumdur. Hamurun uzamaya karşı direnci 280-350 (bu), uzayabilirlik 150-190 mm ve enerji değeri 90-110 cm² olması gerekir. Kullanılacak unun öz (gluten) değeri en az % 30 ve protein oranı en az % 20 olmalıdır. Bu özelliklere sahip olan undan yapılan mantı hamurunun yoğurulması özen ve tecrübe ister.

Üretim Metodu:

Kullanılan malzemeler:

Hamuru için: 1 kg buğday unu, 2-3 adet yumurta, su ve % 1,2 tuz.

İç malzemesi için: Yeşil mercimek, % 0,5 kuru soğan, % 0,5 karabiber, % 0,3 tuz.

Sosu için: Yoğurt, salça, sarımsak, tereyağı, tavuk suyu veya et suyu.

Yapılışı:

Unun su tutma kabiliyetine göre su ilave edilerek un, yumurta ve tuz karışımı yoğrulur. Yoğurma, Bozüyük Mercimekli Mantısı hamuru için en önemli aşamadır. El ile yoğurma yapılacaksa 15-18 dakika kadar yoğurma yapılır. Makine ile yoğurmada ise en az 12 dakika işlem devam etmelidir. Hamur, "kulak memesi yumuşaklığı" olarak tarif edilen sertlikten bir miktar daha sertleştiğinde yoğurma işi sonlandırılır.

Elde edilen hamur, 20-25 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendirilmiş hamurdan, avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartılarak inceltme işlemine geçilir. Kopartılan hamurun miktarının önemi yoktur. Ancak hamurun açıldığında inceliği önemlidir. Genellikle 2-2,5 mm incelik yeterlidir.. Çok ince yufka, mercimek karışımını taşıyamaz, kalın yufka ise ısıtma işlem sonunda yeterince pişmeyip, ürünün çiğ kalmasına neden olur.

Mantı iinin hazırlanması:

Bilecik'te yetiştirilen Kayı-91 eşidi yeşil mercimek önceden ıslatılır. Ayrı bir kap içinde su ile haşlanır. İçine % 0,5 kuru soğan, % 0,5 karabiber, % 0,3 tuz ilave dilerek lapamsı kıvama getirilir. Hazırlanan bu karışım süzöldükten sonra hamur içine konmaya hazırdır.

Oklava ya da merdane yardımıyla açılan yufka aşağıdaki şekilde göröldüğü gibi katlanarak kesilir.



Kesim dikdörtgen şeklinde yapılır. Eni 2,3-2,5 cm, boyu 3-3,4 cm civarında olacak şekilde kesim yapılır. Önceden kaynatılmış ve süzölmüş mercimek, karabiber, soğan ve tuz karışımı kesilmiş hamur parçalarının içine konur. Yaş haldeki bir adet mantının 2/3 lük miktarı i olacak şekilde hazırlanır. Fazla miktarda i konulursa mantı taneleri parçalanır.

Bozüyük Mercimekli Mantısı, üst orta kısmı hafif açık olacak şekilde dikdörtgen biçiminde kapatılır ve bu görünüme “kayık şekli” denir.



Tepsiye çok az miktarda sıvı bitkisel yağ konur. İçi doldurulmuş Bozüyük Mercimekli Mantısı parçaları çok sıkışmayacak şekilde tek sıra halinde fırınlanmak üzere tepsiye dizilir.

Tepsiye dizilen mantılar 200-210 °C fırında 20-25 dakika süre ile kızartılır. Bozüyük Mercimekli Mantısının rengi kahverengiye döndüğünde pişirme işlemi tamamlanır.

Kızartılmış Bozüyük Mercimekli Mantısı fırından çıkarıldıktan sonra üzerine kaynatılmış ve içinde % 1 oranında tuz bulunan su mantının üzerini yaklaşık olarak 1 cm aşacak kadar ilave edilir. Hamur sıcak tuzlu su ile haşlanıp suyunu çektikten sonra sunuma hazır hale gelmiş olur. İsteğe bağılı olarak tuzlu içerisine tavuk suyu yada et suyu ilave edilebilir.

Haşlama suyu alternatifleri:

1. Kaynamış tuzlu su
2. Kaynamış tuzlu su (%70-80 kısım) +Tavuk suyu (%20-30)
3. Kaynamış tuzlu su (%70-80) + Et suyu (%20-30)

Haşlama yapıldıktan sonra:

1. Son haliyle sos olmadan tüketilebilir.
2. Tereyağı(%20)-yoğurt (%80) ile tüketilebilir.
3. Tereyağı(%20)-sarımsaklı yoğurt (%80) ile tüketilebilir.
4. Salça (%10)-tereyağı (%20)-sarımsaklı yoğurt (%70) ile tüketilebilir.

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

Bozüyük Mercimekli Mantısında kullanılan yeşil mercimeğin Bilecik'te yetiştirilen Kayı-91 eşidi mercimek olması gereklidir. Özellikle hamurun yoğrulması işlemi ustalık gerektirdiğinden üretimin tüm aşamaları Bozüyük'te gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bozüyük Belediyesinden seçilecek 3 kişiden oluşacaktır. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, gerekli görüldüğünde ya da şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilecektir.

Denetimlerde, Bozüyük Mercimekli Mantısının tescilde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediği, kullanılan mercimeğin menşei, unun glüten değeri, enerji değeri, hamurun uzayabilirlik ve uzamaya karşı direnci kontrol edilecektir.

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.