

No: 1899 – Mahreç İşareti

ÇUBUK TANDIR BÖREĞİ

Tescil Ettiren
ÇUBUK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1899
Tescil Tarihi	: 11.09.2026
Başvuru No	: C2024/000285
Başvuru Tarihi	: 16.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Tandır Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Alparslan Türkeş Cad. No: 1 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Tandır Böreği; Ankara ili Çubuk ilçesine özgü, mayalı hamurun ince açılıp yağlanarak katlanması, kıymalı iç harç ile doldurulup pişirilmesiyle hazırlanan bir hamur işidir.

Ürün, dış yüzeyde hafif kızarmış ve gevrek, iç yapısı ise katmanlı, yumuşak ve nemli bir tekstüre sahiptir. Hamurun yağlanarak kat kat hazırlanması ürüne özgü çok katlı iç yapıyı oluşturur.

Çubuk Tandır Böreği, Çubuk ilçesinde nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi birikimi ile üretilmekte olup, özellikle kadın emeğine dayalı üretim yapısı ile yerel kültürün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ürün, yöre halkı tarafından uzun yıllardır bilinen ve üretilen bir gastronomik değer olmasının yanı sıra, yerel ekonomiye katkı sağlayan önemli bir unsurdur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çubuk Tandır Böreği (40 cm çapında 4 tepsi için) üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için gerekli bileşenler:

- 1,4 kg özel amaçlı buğday unu
- 10 g yaş maya
- 10 g tuz
- 200 ml su
- 200 ml süt
- 30 ml zeytinyağı
- 250 g tereyağı (Hamur yağlamak için)
- 400 ml sıvı yağ (Hamur yağlamak için)
- 45 g yoğurt (Son ürünün üzerine sürmek için)
- 100 ml su (Son ürünün üzerine sürmek için)

İç harç için gerekli bileşenler:

- 750 g kıyma
- 2 orta boy kuru soğan

- 10 g tuz
- 200 g tereyağı
- 50 ml ayçiçek yağı
- Nane, karabiber, kırmızıbiber, kimyon (isteğe bağlı)

Hamurun Mayalanması:

Bir kap içerisine un, yaş maya, zeytinyağı, tuz, su, süt eklenir. Hamur kolay şekillendirilebilir yumuşaklığa gelene kadar yoğurulur. Hamur istenen kıvama ulaştığında kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Mayalanma oda sıcaklığında yaklaşık 60-70 dakika sürmektedir.

Kıymalı İç Harcın ve Hamur Yağının Hazırlanması:

Kıymalı iç harcı hazırlamak için bir tencerede tereyağı eritilir ve üzerine ayçiçek yağı eklenir. Küp şeklinde doğranan soğanlar bu karışımda kavrulur, ardından kıyma ilave edilerek kavurmaya devam edilir. İsteğe bağlı olarak baharatlar ve tuz eklenir. Aynı bir kaptaki tereyağı ve sıvı yağ birlikte ısıtılarak eritilir. Elde edilen yağ karışımı, sıvı halde tutulur ve hamurun açılması sırasında yağlama amacıyla kullanılır.

Şekillendirme:

Mayalanan hamur, yumruk büyüklüğünde eşit parçalara bölünerek bezeler hazırlanır. Bezelerin üzeri örtülerek 5–10 dakika dinlendirilir. İki beze birlikte hamur açma tahtasında yufka şeklinde açılır. Aynı bir kaptaki eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı, açılan hamurların tüm yüzeyine sürülür. Yağlanan yufka, bir ucundan kapatılarak sarılır ve rulo şekline getirilir. Ardından rulo, yaklaşık 5 - 6 cm genişliğinde eşit parçalara kesilerek 7 - 8 parçaya ayrılır. Aynı işlem diğer bezelere de uygulanır.

Kesilen hamur parçaları tek tek iki ucundan tutulur ve dıştan içe doğru bastırılarak elle yassı hale getirilir. Yassı hale gelen hamurların orta kısımları hafif çukur olacak şekilde dairesel bir form alır. Her bir hamurun orta kısmına yaklaşık 1 yemek kaşığı iç harç konularak yayılır. İç harç konulan hamurlara, bir ucu diğer ucunun üzerine gelecek şekilde kapatılarak hilal formu verilir. Birleşim yerleri elle bastırılarak iyice kapatılır. Hazırlanan hamurlar, birbirine değmeyecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsie dizilen hamurların üzeri örtülerek yaklaşık 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir ve yeniden mayalanmaları sağlanır. Ardından hamurların üzerine yoğurt sürülerek pişirme işlemine geçilir.

Pişirme:

Tepsie dizilen Çubuk Tandır Böreği, taş fırında veya elektrikli fırında 190-200 °C'de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan tepsinin üzeri bez bir örtü ile kapatılarak böreklerin kendi sıcaklığı ve nemi ile 5-10 dakika dinlenmesi sağlanır. Bu işlem, böreklerin kurumasını önler. Çubuk Tandır Böreği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir ya da uygun şekilde ambalajlanarak satışa sunulabilir.



Resim 1a. Hamurun bezelere ayrılması



Resim 1b. Yufkanın yağlanıp rulo yapılması



Resim 1c. Rulonun parçalara ayrılması



Resim 1d. Hamurun yassılaştırılması



Resim 1e. İç harç konulup kapatılması



Resim 1f. Çubuk Tandır Böreğinin pişirilmesi

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

Çubuk Tandır Böreği, Ankara ilinin Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın sosyoekonomik kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çubuk Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda; Çubuk Belediyesinden 2 kişi, Çubuk Ziraat Odasından 1 kişi ve Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu 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.