

No: 820 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP SEBZELİ PEYNİR BÖREĞİ / ANTEP SEBZELİ
PEYNİR BÖREĞİ**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 820
Tescil Tarihi	: 06.08.2021
Başvuru No	: C2020/183
Başvuru Tarihi	: 08.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep iline özgü üretim metodu ile peynir ve çeşitli sebzelerin bir arada kullanıldığı, hazırlanmasında ustalık becerisinin önemli bir yer tuttuğu Gaziantep mutfağının en bilinen böreklerinden bir tanesidir.

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreğinin üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği Bileşen Listesi:

- 1000-1200 g peynir (tercihen Gaziantep ilinde tuz kullanılmadan üretilen yarım ya da tam yağlı peynir),
- 50-60 g sadeyağ / tereyağı,
- 1-2 demet ayıklanmış maydanoz,
- 60-70 g sarımsak,
- 20-30 g kırmızı pul biber,
- Yeteri kadar tuz,
- * Ortalama 20 g taze veya kurutulmuş tarhun yaprağı (isteğe bağlı),
- 3-4 adet yumurta (isteğe bağlı),
- 5-6 adet taze soğan (isteğe bağlı).

* Üretimde halk arasında tarhun olarak da bilinen, karakteristik tadı ve kokusu bulunan Latince tür adı *Artemisia dracuncululus* olan tarhun bitkisinin yaprak kısımları kullanılır.

Börek hamuru için bileşen listesi: Ortalama 50 kg buğday unu, 35 litre su, 40 g tuz ve 500 g yaş ekmek mayası kullanılır.

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği Hazırlanması:

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği, iç harcı hazırlanırken peynir ince olarak doğranır veya iri şekilde rendelenir. Sarımsak, maydanoz, tercihe göre tarhun yaprakları ve taze soğan ince olarak doğranır. Doğranmış / rendelenmiş peynirinin üstüne doğranmış taze sarımsak, kırmızıbiber, tuz, maydanoz, tercihe göre tarhun, taze soğan ve yumurta eklenir, bu karışım iyice karıştırılır. Hazır olan bu iç harcı börek üstü açık olarak pişirilecek ise bu şekilde hazırlanır. Eğer, böreğin kapalı olarak yapılması istenirse, iç harcının hazırlanmasında yumurta kullanılmaz.

Börek hamuru hazırlanmasında kullanılacak bileşenler oransal olarak azaltılabilir veya artırılabilir. Her bir börek için yaklaşık 50 g hamur kullanılır. Yaş ekmek mayası bir miktar ılık su içinde eritilerek hamur teknesinde veya gıda ile temasa uygun bir kap içerisinde un, su ve tuz karışımına eklenir. Bu karışım hamur yoğurma makinesinde veya elle yaklaşık 10 dakika kadar yoğurularak hamur hazırlanır. Yoğrulan hamurun üzerine temiz ve nemli bir bez örtülerek, mevsim koşulları dikkate alınarak genellikle 30-40 dakika kadar bu hamur bekletilir. Hazırlanan hamurdan ortalama 150 g ağırlığında, hamur yumakları yapılır. Bunun için yeterli büyüklükte koparılan bir parça hamur iki elin arasında yuvarlatılarak börek yapılmak üzere yan yana dizilir. Hamur yumağı önce elle genişletilip inceltilerek yaklaşık 20 cm çapında daire şeklinde açılır. Bu hamurun üzerine, "bulamaç" denilen akışkan bir karışım sürülür. Bulamaç; ortalama 500 g yaş ekmek mayası, 1 litre su ve 150 g beyaz toz şekerin karıştırılması ile hazırlanır. Bulamacın içindeki mayanın ortam sıcaklığında aktif hale geçip bulamacı ekşitmemesi için bulamacın

soğuk tutulması gerekir. Bu amaçla da bulamacın içine gerektiğinde buz parçaları konulabilir. Üzerine bulamaç sürülmüş daire şeklindeki yassı hamura her iki elin parmak uçlarıyla, önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, sıra halinde bastırılarak hamur şekil verilir.

Daha önce hazırlanan ortalama 150 g ağırlığındaki hamur 3 eşit parçaya ayrılır. Her bir parça, üzeri unlanmış tezgâh üzerinde el ile özenle açılır. Uzun ve elips şeklinde açılan hamurun ortasına, hazırlanan iç harcından konur ve hamurun kenarları içe kıvrılarak uçları birleştirilerek böreğin iç harcının dışarı akması sağlanır. İç harcı konulan börekler fırına sürülerek 10-15 dakika sürede pişirilir.

Yumurta koyulmadan hazırlanan iç harç için, daha önce hazırlanan ortalama 150 gram ağırlığındaki hamur yumağı 3 eşit parçaya ayrılır. Her parça, üzeri unlanmış tezgâh üzerinde el ile dairesel olarak açılır. Daire şeklinde açılan hamurun yarısına, hazırlanan iç harcından konur ve hamurun diğer yarısı, bu iç harcının üzerine kapatılır. İç harcı konulan börek fırına sürülerek 10-15 dakika sürede pişirilir. Yumurta kullanılmadan hazırlanan bu börek pişirildikten sonra bir miktar küçülür ve kısmen yarım ay şeklini alır.

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği, sıcak veya oda sıcaklığında, bütün olarak ya da dilimlenmiş şekilde servis edilir.

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

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği / Antep Sebzeli Peynir Böreği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.