

No: 68 – Mahreç İşareti

SIIRT BÜRYAN KEBABI

Tescil Ettiren

T.C. SIIRT VALİLİĞİ İL ÖZEL İDARE MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 27.07.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 68 |
| Başvuru No | : C2003/005 |
| Başvuru Tarihi | : 24.02.2003 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Siirt Büryan Kebabı |
| Ürün Adı | : Büryan Kebabı |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : T.C. Siirt Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Özel İdare İşhamı K:6 SİİRT |
| Coğrafi Sınırı | : Siirt il sınırları |
| Kullanım Biçimi | : Markalama |

Üretim Alanı : Siirt il sınırları (Belirtilen özelliklere bağlı kalınmak şartıyla diğer yörelerde üretilebilir.)

Ayrırt Edici Özellikleri : Kuzu veya keçi eti, 3 metre derinliğinde 80 cm. çapında etrafı ateş tuğlasıyla örülmüş kuyuda odun yakılarak oluşan közde, dumansız ortamda kemikli ve kemiksiz olarak pişirilir. Büryanın ısıtılması ise odun yakılan taş fırında yapılır.

Büryan Kebabının Yapılışı : Kuyu içerisinde odun yakılarak, ateş köz haline getirilir. Kuzu etinin (Yarım gövde) but ve kol kısmı ayrıldıktan sonra, leğen kemiği bırakılarak diğer kemiklerden sıyırılır. Kemikli etler, kuyuya yerleşebilecek büyüklükte kulplu kazan içerisine konur, su ilave edilerek köz üzerine yerleştirilir. Kemiksiz etler, çember şeklinde bulunan demire yerleştirilmiş çengellere, 10-15 tane yarım gövde, leğen kemiğinden asılır ve kuyu içerisine havada kalacak şekilde duvarlara değmeden daldırılır, kuyunun üstü metal kapak ile kapatılarak kenarları kül ile sıvanır. Pişme esnasında etin yağı, kazanın içine damlayarak, kuyu içerisinde duman oluşmadan etin daha lezzetli pişmesi sağlanır. Ortalama 2-2.5 saat sonra pişen kemiksiz etler, Kuyudan çıkarılarak tezgah üstüne asılır. Bıçak ile istenilen miktar kadar kesilerek tartılır ve kuşbaşı büyüklüğünde pide ekmek üzerine doğranarak, tuzlanıp taş fırında ısıtıldıktan sonra servis yapılır. Ortalama 3-3.5 saat sonra, kazan kuyudan çıkarılarak, pişen kemikli etler bir tepsi içerisinde tezgaha konur ve istenilen miktar kadar tartılarak, pide ekmek üzerinde tuzlanıp, taş fırında ısıtılarak servis yapılır.

Denetim : Siirt Büryan kebabının belirtilen özelliklere uygun şekilde üretiminin yapılmasını, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığına kayıtlı konu ile ilgili bir uzman üye, Tarım İl Müdürlüğünden konu ile ilgili bir uzman eleman, Ticaret ve Sanayi Odasından konu ile ilgili bir uzman elemanın oluşturacağı Komisyon tarafından yılda bir düzenli olarak, şikayet ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapılır.