

No: 1760 – Mahreç İşareti

BİLECİK FIRIN KEBABI / BİLECİK FIRIN ETİ

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1760
Tescil Tarihi	: 15.08.2025
Başvuru No	: C2024/000168
Başvuru Tarihi	: 03.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Blv. No: 2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, 2-3 yaşlarındaki dana but etinin kızgın yağda kuru soğan ile kavrulduktan sonra üzerine ekşi mayalı köy ekmeği ve kaynatılmış içme suyu ilave edilerek haşlandıktan sonra ince dilimler halinde kesilmesi ile elde edilen bir kebab türüdür. Bu ince dilimler et suyu ile fırınlanır ve üzerine kekik ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır. Farklı pişirme yöntemi ile Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretiminde 2-3 yaşında dananın but eti kullanılır. Bu yaşlardaki dana eti, genç hayvan eti olarak kabul edilir. Bu et daha yaşlı hayvan etine kıyasla daha yumuşak, daha az lifli ve daha çignenebilir özelliktedir. Yağ oranı daha dengelidir ve bu durum etin lezzetini artırır. Genç dana etinin rengi normal dana etine oranla daha açık kırmızı renktedir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretiminde haşlama işleminde ekşi mayalı köy ekmeği kullanılır. Ekşi mayalı köy ekmeği haşlama suyunun kuru maddesini artırarak kıvam ve lezzet verir

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretim aşamaları kendine özgüdür. Dana eti ilk olarak soğan ile kavrulur ve ardından haşlanır. Haşlama işlemi sonrasında dilimlenerek tepsilere dizilip et suyu ile fırınlanır. Bu işlem sırası ve üretim yöntemi Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin asıl ayırt edici özelliğidir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 porsiyon Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti için gerekli bileşenler:

- 5 kg 2-3 yaşlarında dana but eti
- 1 dilim (180-200 gram) ekşi mayalı köy ekmeği
- 400 gram kuru soğan
- 15 gram kekik
- 25 gram tuz

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti yapımında 2-3 yaşlarında dana eti but kısmı kullanılır. Dana but eti, kemiklerinden ve sinirli kısımlarından temizlendikten sonra bir kenarı ortalama 4 veya 5 cm olan kübik şekilde parçalara ayrılır. Ardından kuru soğan 7-8 mm genişliğinde parçalanır.

Uygun büyüklükteki pişirme kabı içerisine sıvı yağ konularak ısıtılır. Kızgın yağ içerisine soğanlar ilave edilir ve 5-7 dakika pembeleşinceye kadar kavrulur. Küp şeklinde kesilmiş et parçaları ilave edilerek soğan ile kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işlemi sırasında et suyunu salar ve pişer. Pişme işleminin yetersiz kalması durumunda 100-120 ml su ilave edilerek pişirme işleminin tamamlanması sağlanır. Pişen etin üzerine 1 dilim 180-200 gram ağırlığında ekşi mayalı köy ekmeği 8-10 parçaya ayrılarak konulur. Ardından etin üzerine kaplayacak şekilde yaklaşık 500 ml kaynatılmış içme suyu ve tuz ilave edilerek 2,5-3 saat haşlama işlemi gerçekleştirilir.

Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra et haşlama suyundan ayrılarak ayrı bir kap içerisinde 45-50 dakika ortam sıcaklığına kadar soğuması sağlanır. Haşlama et suyu daha sonraki işlem sırasında kullanılmak üzere ayrılır.

Ortam sıcaklığına gelen haşlanmış etler bıçak veya satır ile 3-4 mm şeritler halinde kesilerek uygun büyüklükteki tepsiye dizilir. Tepsilere dizilen şerit halinde kesilmiş olan etlerin üzerine daha önce bekletilen et suyu ilave edilir. Et suyu, tepsi üzerine dizilmiş etlerin en üst yüzeyinden 2-3 mm aşağısına kadar ilave edilir.

Şerit halinde kesilerek tepsiye dizilmiş ve üzerine et suyu ilave edilmiş etler 180 °C'de 25-30 dakika üzeri açık olacak şekilde fırına koyularak pişirilir. Pişirme işlemi sonunda etlerin üst kısmı koyu kahverengi renk oluşur ve etin üst kısmı sıcaklık sebebi ile dağılmaya başlar. Bu aşamada fırınlama işlemi tamamlanır.

Fırınlanmış olan et üzerine kekik ilave edilir. Kekik ilavesinde miktar önemlidir. Fazla miktarda kekik ilave edilmesi durumunda tadın buruklaşmasına sebep olur.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin servisi, genellikle sıcak olarak ve yanında taze pide veya köy ekmeği ile yapılır. Geleneksel olarak, etin lezzetini vurgulamak için ince kıyılmış maydanoz ve soğan dilimleriyle birlikte sunulabilir. Hemen tüketilmeyecekse, +4 °C'de en fazla 3 gün, -18 °C'de ise 1 ay süreyle saklanabilir.

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

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Bilecik ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluğu,
- Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.