

**No: 1367 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM TATAR BÖREĞİ**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1367
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.05.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000533
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Tatar Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek /Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Tatar Böreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tatar Böreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Erzurum Tatar Böreği, buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan börek hamurunun açılıp üçgen şeklinde kesilmesi, haşlanması ve üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos sonra da tereyağı ve pul biber ile hazırlanan sosun dökülmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen hamur işi yemektir. Kıymalı sos; yağsız dana kıyma, zeytinyağı, maydanoz, karabiber ve tuz kullanılarak hazırlanır.

Erzurum Tatar Böreği, mantıya benzediği için, coğrafi sınırda “içsiz mantı” olarak da bilinir. Erzurum Tatar Böreğinin hamuru, 2 cm kalınlıkta ve kenar uzunlukları yaklaşık 5x3x3 cm olan üçgen şeklindedir. Bu hamurlar, daha sonra kullanılmak üzere kurutulduktan sonra -4 °C’de dondurularak muhafaza edilebilir.

Erzurum Tatar Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

4 kişilik Erzurum Tatar Böreği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

##### Hamuru için bileşenleri:

- 400-500 g buğday unu
- 1-2 adet yumurta
- 8 g tuz
- 360 ml su

##### Sarımsaklı yoğurt bileşenleri:

- 500 g yoğurt
- 3-4 diş sarımsak

##### Sos bileşenleri:

- 150 g tereyağı
- 5 g pul biber
- 2 g tuz

#### Kıymalı sos bileşenleri:

- 300 g yağsız dana kıyma
- 30 ml zeytinyağı
- 75 g maydanoz
- 7 g karabiber
- 5 g tuz

#### Hamurun hazırlanması:

Bir kaba un, yumurta ve tuz konup üzerine azar azar su eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur 5 bezeye ayrılır. Her bir beze, unlanan tezgâhta kalınlığı 2 cm olacak şekilde açılır ve genişliği en az 5 cm olan uzun şeritler kesilir. Hamur şeritleri, kenar uzunlukları yaklaşık 5x3x3 cm olan üçgenlere kesilir ve unlanarak tepsiye konur.

Üçgen şeklinde kesilen hamurlar, birbirine değmeyecek şekilde düz bir zemine yayılıp oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat kurutulduktan sonra -4 °C’de dondurularak muhafaza edilebilir.

Bir tencerede 2 l su ve 6 g tuz kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca üçgen kesilen hamurlar ilave edilir ve pişinceye kadar yaklaşık 15 dakika haşlanır.

#### Sarımsaklı yoğurt ve sosların hazırlanması:

Bir kapta yoğurt, tuz ve rendelenmiş sarımsak karıştırılarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

Bir tavada tereyağı kızdırılır ve pul biber ilave edilerek yemeğin sosu hazırlanır.

Zeytinyağında kavru lan kıymaya ince doğranmış maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilip 1 dakika daha kavru larak kıymalı sos hazırlanır.

#### Erzurum Tatar Böreğinin hazırlanması:

Haşlanmış hamurlar süzülerek tencereden çıkarılıp servis tabağına konur. Üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos ve pul biberli sos gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Erzurum Tatar Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tatar Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağılı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Tatar Böreği ibaresinin, logosunun 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.