

No: 1785 – Mahreç İşareti

BALIKESİR ETLİ ÇORBA

Tescil Ettiren

**BALIKESİR LOKANTACILAR VE BENZERLERİ ESNAF
SANATKÂRLAR ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1785
Tescil Tarihi	: 31.10.2025
Başvuru No	: C2023/000145
Başvuru Tarihi	: 25.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Etli Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hisariçi, Hasanbaba Çarşısı Kat:4 Karesi Balıkesir
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Etli Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Etli Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Etli Çorba; büyükbaş eti, et suyu, tereyağı, un, yumurta, soğan, havuç ve limon kullanılarak üretilen çorbadır. Bileşenlerden büyükbaş hayvan kaval kemiği, büyükbaş hayvan eti, meyane ile terbiyenin ayrı ayrı hazırlanarak servis aşamasında birleştirilir.

Balıkesir Etli Çorbanın geçmişi 1930'lu yıllara dayanır. Cumhuriyet tarihinin ilk zamanlarındaki lokantalarda özellikle yolculuk yapanların tercih ettiği bir çorbadır. Üretimi, özellikle meyane ve terbiyenin kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu bilgiler nesilden nesile aktarılarak günümüze ulaşmıştır.

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Etli Çorbanın, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 porsiyonluk Balıkesir Etli Çorba üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

Çorba için:

- 2-2,5 kg büyükbaş hayvan kaval kemiği
- 4 kg kemiksiz büyükbaş eti
- 300-400 g soğan
- 50-60 g limon
- 50-60 g havuç
- 500-600 g tuz

Meyane için:

- 6-6,5 litre su
- 15-17 adet yumurta sarısı
- 500-600 g yoğurt
- 50-60 g nişasta

Sıcak Terbiye için:

- 1,5-2 kg tereyağı
- 500 g ayçiçek yağı
- 1,5-2 k böreklik un

Sunum için:

- 150-200 g sarımsak
- 300-350 g tereyağı
- 100-150 g kırmızı tatlı toz biber

Yapılışı:

Büyükbaş hayvan kemikleri iki parça olacak şekilde kırılıp, kemiksiz etler de büyük parçalar halinde olacak şekilde büyükçe bir kazana konulur. Etlerin üstüne gelecek kadar soğuk su ilave edilir ve yaklaşık 1 saat etlerin kanlı suyunu atması beklenir. Sonrasında kanlı su boşaltılıp tekrar etlerin üstüne gelecek kadar soğuk su doldurulur. Soğan, limon, havuç ve tuz ilave edilerek kaynatma kazanı ateş üstüne konulur. Kaynama işlemi sırasında üste çıkan köpükler hiç kalmayacak şekilde sürekli kevgirle alındıktan sonra kazanın kapağı kapatılıp 7-8 saat pişirme işlemi uygulanır. Etlerin haşlanması bitip, kaval kemiklerinin ilikleri boşaldıktan sonra etler kevgirle kazanın içinden alınır ve temiz bir tencereye kemik suyu süzülür.

Soğuk meyane sosunun hazırlanması: Derin bir tencereye su konulur ve içine yumurtaların sarısı ilave edilir. Su ve yumurta sarıları çırpma teli ile çırpılırken içine yavaş yavaş yoğurt ve nişasta ilave edilir. Sos pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpma işlemine devam edilir.

Sıcak terbiyenin hazırlanması: Geniş bir tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı koyulup kızdırılır. Yağ pembeleşmeye başlayınca ocak kısık duruma getirilerek bir yandan un ilave edip bir taraftan çırpma teli ile karıştırılır.

30-40 dakika ateş üstünde bu terbiye çırpılarak kavrulur. Terbiye kum tanesi gibi küçük gözenekler haline geldiğinde işlem sonlandırılıp yan tarafta bekleyen soğuk meyane sosu bu sıcak terbiyeye ilave edilerek çırpma işlemine 5-10 dakika boyunca devam edilir. Daha sonra karışım ocaktan alınıp soğuması sağlanır.

Diğer yandan kazanda kaynayan kemik suyuna hazırlanan sıcak terbiye karışımı ilave edilir ve kaynayana kadar çırpma teli ile çırpılır. Çorba kaynama (kabarma) işlemine ulaşıncaya kadar ocak kapatılır. Çorba böylelikle hazır hale gelir.

Daha önceden kemiklerden ayrılan ve başka bir tencereye alınan etler satır ile parçalanır.

Benmari de sıcak olarak bekleyen çorba 150-200 gramlık kâselere koyulur. İçine satır ile parçalanmış etten 20 gram eklenir ve üzerine tereyağı ve kırmızı tatlı toz biber yakılarak elde edilen sostan ilave edilir. İsteğe göre sarımsak sos ve limon parçaları ile sıcak sunum yapılır.

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

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Etlî Çorbanın, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Ürün bileşenlerinden olan büyükbaş eti Balıkesir yöresinde yetişen Holstein ırkından elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Etlî Çorbanın bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Lokantacılar ve Benzer Esnaf Sanatkarlar Odasının koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Balıkesir Etlî Çorbanın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Balıkesir Etlî Çorba ibaresinin 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.