

No: 930 – Mahreç İşareti

BURSA PİDELİ KÖFTE

Tescil Ettiren
BURSA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 930
Tescil Tarihi	: 25.10.2021
Başvuru No	: C2020/212
Başvuru Tarihi	: 30.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Pideli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Uzun Çarşı Borsa Sok. No:3/1 BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Pideli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Pideli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Pideli Köfte; pide, köfte, sos ve tereyağı ile yapılan bir yemektir. Köftelerde soğan kullanılmaz ve harcına karabiber ile kimyon haricinde başka bir baharat konulmaz. Pidenin üretiminde kullanılan un, katkı maddesi içermez ve kepeksizdir.

Bursa Pideli Köfte; küp ya da dikdörtgen şeklinde kesilmiş pidelerin üzerine, en az 10 g ağırlığındaki köftelerden en az 8 adet konularak servis yapılır. Servis tabağına mutlaka yoğurt konur ve salçalı sos ile tereyağı ilave edilir.

Bursa Pideli Köftenin geçmişi 1870'li yıllara dayanır. İlk pideli köftenin 1871 yılında Bursa il merkezinde yapıldığı ve özellikle 1876 yılında Bursa'da tarihi bir pide fırınının kurulması ile birlikte yaygınlaştığı bilinmektedir. Pide fırını Kurtuluş Savaşı yıllarında kapanır ve savaşın bitmesi ile birlikte tekrar açılır. 1900'lü yılların başında özellikle Bursa il merkezinde pazarın kurulduğu günler ilçe ve köylerden gelen pek çok kişi tarihi Kayhan Çarşısı'nda pideli köfte yedikten sonra evlerine döner ve bu durum neredeyse bir gelenek haline gelir.

Bursa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahip olan Bursa Pideli Köftenin coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Köftenin Hazırlanışı:

Bursa Pideli Köftenin üretimindeki ilk aşama kıymanın hazırlanmasıdır. Köftenin kıyması, günlük tedarik edilmiş ve soğuk zinciri bozulmamış büyükbaş hayvan (dana) etinden elde edilir. Etin %80-90'ı kaburga, geri kalan kısmı ise but ve kol karışımından oluşmalıdır. Etin yağsız olması halinde döş de kullanılabilir. Kıyma 2 defa çekilir. Kıymanın ikinci çekimi ekmek, tuz ve baharat karışımı ile birlikte olur ve kıyma bir gece +4 °C'de dinlendirilir. 1 kg kıymaya 100-120 g bayat ekmek içi kullanılır. Köftenin yapımında soğan kullanılmaması Bursa Pideli Köftenin önemli özelliklerinden biridir. Bayat ekmek ve kıyma karışımına 10 g tuz, 10 g karabiber ve 10 g kimyon eklenir. Hazırlanan köfte hamuru 10-15 dakika kadar yoğrulur. 10-12 gramlık parçalar halinde yuvarlanır ve pişirme aşamasına kadar buzdolabında muhafaza edilir.

Pidenin Hazırlanışı:

Bursa Pideli Köftenin pidesi; un, tuz, su ve ekşi maya ile yaş maya karışımı kullanılarak hazırlanır. 50 kg una 50 kg kadar su, 500 g yaş ve ekşi maya karışımı (yarı yarıya), 550-650 g kaya tuzu konur. Pidenin üretiminde kullanılan un katkı maddesi içermez ve kepeksizdir. Hamur karışımı 15-20 dakika yoğrulur ve 30-45 dakika mayalanması için bekletilir. Hamur mayalandıktan sonra 220 gramlık parçalar alınarak pide şekli verilir ve odun (genellikle gürgen odunu) ateşindeki fırınlarda 450-500 °C'de 5,5-6 dakika pişirilir.

Sosun Hazırlanışı:

Sosun hazırlanmasında sadece su ve domates salçası kullanılır. Sos hazırlanmaya başlarken suyun ve salçanın oda sıcaklığında olması önemlidir. Bursa Pideli Köfte hazırlanırken, sosun sürekli kısık ateşte beklemesi istenir. Sosun suyu aralıklarda kontrol edilmeli ve ilk hazırlandığı zamanki kıvamını koruması sağlanmalıdır.

Piştirme ve Sunuma Hazırlık:

Bu aşamada mutfakta; sos, pide ve köfte aynı anda hazır olacak şekilde eş güdümlü çalışmak gerekir. Dolayısıyla, Bursa Pideli Köftenin hazırlanması sırasında mutfakta en az iki ustanın bulunması tercih edilir.

Pideler kömür ateşinde en az 5 dakika tavlatılır. Tavlatma sırasında pidelere el ile basılır ve ısının dağılması sağlanır. Bazı ustalar, pideyi tavlattıktan sonra üzerine ılık kemik suyu döker. Bu işlemten sonra köftelerin mangal ateşinde pişmesi ve sos ile tereyağının hazır olması aynı ana denk gelmelidir.

Bir tabağa, bir pidenin yarısı küp ya da dikdörtgen şeklinde dilimlenerek konur. Sıcak salçalı sosun kullanılması sunum şekline göre değişir. Eğer sos önceden dökülecekse sosun dökülmesinden sonra tabağın üzeri el ile kapatılarak tabağa hafif bir eğim verilir ve fazla sosun uzaklaştırılması sağlanır. Sos döküldükten sonraki 15-20 saniye içinde kızdırılmış tereyağının pidelerin üzerine gezdirilmesi gerekir. Aksi takdirde pideler yumuşayarak diriliklerini kaybeder. Sos ve tereyağı ile hazırlanmış pidelerin üzerine köfteler üçgen biçimde ya da dağınık olarak yerleştirilir.

Sunum:

Sunum farklı şekillerde yapılabilir. Bunlar; normal, serpme yoğurtlu, kesme soslu ve ıslama şeklinde adlandırılır. Tüm sunum şekillerinde tabakta yoğurt bulunur. Közlenmiş biber, kuru soğan ve domates de sunum sırasında kullanılan garnitürler arasındadır.

Normal sunumda; salçalı sos köfteler dizildikten sonra dökülür ve tabağın bir kenarına yoğurt konur.

Serpme yoğurtlu sunumda; yoğurt tabağın kenarında değil, köfte ve pidelerin üzerindedir.

Kesme soslu sunumda; salçalı sos tabağın kenarına konur. Bu usul genellikle pideyi tavlatırken kemik suyu kullanan ustalar tarafından uygulanır.

Islama sunumda; sos tavlatılmış pidelerin üzerine dökülür.

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

Bursa Pideli Köftenin coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle Bursa iliyle ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret Borsası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bursa Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 3 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Köftelerin hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Pidelerin hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Köftelerin ve pidelerin fiziki özelliklerinin uygunluğu.
- Köftelerin pişirilmesi, pidelerin pişirilmesi, sosun hazırlanması ve sunum aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Bursa Pideli Köfte 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.