

**No: 1136 – Mahreç İşareti**

**BURMALI AMASYA ÇÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**AMASYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1136
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.06.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000396
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.10.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Burmalı Amasya Çöreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Amasya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ziya Paşa Bulvarı 41/2 Merkez AMASYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Amasya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Burmalı Amasya Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burmalı Amasya Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Burmalı Amasya Çöreği; buğday unu, su, tuz, kuru maya ve nohut suyu ile hazırlanan hamurun bezelere ayrılıp açılması, arasına zeytinyağlı haşhaş ile hazırlanan harç ile ceviz içi konulup tekrar açılması ve burgu biçimi verilip pişirilmesi suretiyle üretilen bir çörektir.

Burmalı Amasya Çöreğinin bileşenlerinden biri olan nohut suyu; nohutların havanda kırılması, beyaz şekerle karıştırılması ve ılık su içinde 3 gün bekletilmesi suretiyle hazırlanır ve hamuru mayalandırma amacıyla kullanılır.

Burmalı Amasya Çöreği, Amasya mutfak kültürüne önemli bir yere sahiptir. İlk üretiminin 1925 yılında gerçekleştiği bilinir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Nohut Suyunun Hazırlanması:

10-15 adet nohut kırılarak cam bir kaba konur. Üzerinde 35-40°C sıcaklıkta 200 ml su ve 6 g beyaz şeker ilave edilir. Kabin ağzı kapatılarak güneş ışığı alan, 22-25°C sıcaklıkta ve %45-60 nemli ortamda 3 gün bekletilir. Maya olgunlaşınca, üzerinde yoğun bir köpük oluşur ve kullanıma hazır hale gelir.

##### Hamuru İçin Bileşenler:

750 g buğday unu

500 ml su

20 g kuru maya

15 g tuz

200 ml nohut suyu (nohut mayası)

##### Hamuru Açmak İçin Bileşenler:

200 ml zeytinyağı

### İç Harcı İçin Malzemeler:

150 g dövülmüş haşhaş

100 ml zeytinyağı

100 g ceviz içi

### Üzeri İçin:

1 adet yumurta

15 ml zeytinyağı

### Yapılışı:

Kuru maya, beyaz şeker ve ılık su bir kaptta kaşıkla iyice karıştırılır. Maya ve şeker tamamen çözününce nohut suyu, elenmiş un ve tuz eklenmeye başlanır. Un yavaş yavaş ilave edilerek ele yapışmayacak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Eğer hamur ele yapışsa bir bardak un ilavesi yapılabilir. Hamurun iyice mayalanması için yoğurma işlemine yaklaşık 7-8 dakika devam edilmelidir. Elde edilen hamur 5 eşit bezeye ayrırlıp üzerleri kapatılarak yaklaşık 15 dakika dinlendirilir.

Haşhaş ve zeytinyağı, homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Dinlendirilen hamurlar, üzeri bir yemek kaşığı yağ ile yağlanan tezgâhta teker teker açılmaya başlanır. Üzerine 4 yemek kaşığı yağ dökülen her bir hamur bezesi, bir merdane ile yaklaşık 50 cm çapında açılır. Açılan yufka, üzerine yağlı kâğıt yerleştirilmiş bir fırın tepsinine yerleştirilir. Yufkanın üzerine iç harcın yaklaşık olarak ¼'ü yayılıp ceviz içi serpilir.

Tüm bezeler benzer şekilde açılıp üst üste konulduktan sonra en üste konulan yufkanın üstüne sadece iç harç sürülür.

Yufkaların üzerine elle bastırılarak tepsinin kenarlarına değinceye kadar yayılması sağlanır. Yufkalar bir bıçakla tam ortadan ikiye kesilip üst üste konur ve kısa kenardan başlanarak yaklaşık 3 cm genişliğinde şeritler kesilir. Şeritlere elle bastırılarak biraz uzatılır ve burğu şeklinde kıvrılır. Burğu şeklindeki hamur şeritleri, aynı tepsiye yan yana dizilir. Elle hafifçe bastırılarak burğu şeritlerinin arasında boşluk kalmaması sağlanır. Üzerine bir fırçayla, yumurta sarısı ve yağ karışımı sürülür.

100°C'de 10 dakika ısıtılıp kapatılan fırına konan tepsi, 20 dakika fırının içinde bekletilerek hamurun mayalanıp kabarması sağlanır. 20 dakikanın sonunda 200°C sıcaklıkta çalıştırılan fırında, çöreklerin üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Burmalı Amasya Çöreğinin servisi dilimlenerek yapılır.

Burmalı Amasya Çöreği oda sıcaklığında en fazla 1 gün, vakumlu poşetlerde ya da dondurucuda 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

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

Burmalı Amasya Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Amasya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimsel Meslek Yüksek Okulu ile Amasya Turizm Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Burmalı Amasya öreęi 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.