

No: 1593 – Mahreç İşareti

KAYSERİ BÖREK AŞI / KAYSERİ BÖREK AŞI ÇORBASI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1593
Tescil Tarihi	: 27.05.2024
Başvuru No	: C2021/000432
Başvuru Tarihi	: 18.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası; buğday unu, tuz, yumurta ve su ile yoğrulmuş hamurun kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan iç harç ile doldurulması ve bu hamurun hazırlanan çorba suyu içine, kesme un çorbalığı ve yeşil mercimek ile birlikte eklenerek pişirilmesi suretiyle Kayseri ilinde üretilen sulu yemektir.

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası Kayseri ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Börek Aşı hakkındaki yöresel bilgi birikimi, hamurun yoğrulması, iç harcın hazırlanması, şeklinin verilerek doldurulması ve pişirilmesi aşamalarında önemli bir rol oynadığı için, ürün coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Özellikle ramazan ayı iftar menülerinde olmak üzere sofralarda yer alır. Kayseri ilinde evlerde ramazan ayı hazırlığı olarak yapılır ve derin dondurucuda saklanır. Dondurulmuş olarak satışı da mevcuttur.

Üretim Metodu

20 porsiyonluk Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası için gerekli bileşenler aşağıda verilmiştir.

Hamuru için gerekli bileşenler:

1120 g un
40 g tuz
2 adet yumurta
300 ml su

İç harç için gerekli bileşenler:

500 g az yağlı ve siniri alınmış dana kıyma
4 küçük boy kuru soğan
5 g kırmızı toz biber
5 g karabiber

Kesme çorba için gerekli bileşenler (50 kg için):

40 kg un
10 kg yumurta sarısı

15 l su
700 g kaya tuzu

Çorba için gerekli bileşenler:

85-90 g domates salçası
50-55 g margarin ya da 27 ml sıvı yağ
5 g kırmızı toz biber
5 g kuru nane (2/3 g)
1,2-1,3 l ılık su
50-55 g haşlanmış yeşil mercimek
25-30 g kesme un çorbalığı (Kayseri'nin yöresel lezzetlerinden olan, hamurun en çok 0,7 cm uzunlukta, en çok 0,4 cm kalınlıkta kesilmesiyle yapılan çorbalık)

Börek Aşının Yapılışı:

Bir kaba koyulan un, yumurta ve tuz karıştırılır, üzerine yavaş yavaş su eklenerek 15-30 dakika yoğrulur. Hamur çok yumuşak kıvamda olmamalıdır. Yoğrulan hamur üzeri örtülerek 15-20 dakika dinlendirildikten sonra üç büyük bezeye ayrılır ve bezeler oklava ile yaklaşık 55 cm çapta ve 1-1,2 mm kalınlıkta daire şeklinde açılır. Açılan üç yuvarlak hamur, yırtılmamasına özen gösterilerek üst üste konduktan sonra ya da ayrı ayrı yaklaşık 12 veya 13 mm'lik kareler şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince kesilen hamurların kurumamasına özen gösterilmelidir. Kesilen hamur parçalarından tane tane alınarak, içine daha önceden kıyma harcı bileşenlerinin karışımıyla hazırlanan kıyma harcından alabildiğince konur. Her iki elin baş ve işaret parmakları arasında hamurun karşılıklı köşeleri üst üste gelecek şekilde birleştirilir ve bu köşeler iki el birbirine yaklaştırılarak orta kısımda ağız ağıza gelecek şekilde hafifçe yapıştırmak suretiyle tutturulur. Makine üretimi ile doldurulan börek aşı için de kalıplar bu şekilde ayarlanır. Börek aşı doldurulurken hamur ve et çok sıkılarak ezilmemelidir.

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası doldurulduktan sonra taze olarak pişirilip tüketilebileceği gibi dondurularak saklanması da mümkündür. Bu durumda doldurulan börek aşı 160 °C sıcaklıktaki fırınlarda 20-25 dakika kadar kurutulur. Kurutulan börek aşı değiştirilmiş atmosferde paketlenir. Paketlemede kullanılan değiştirilmiş atmosfer %70 N₂ (azot), %30 CO₂ (karbondioksit) içeriğinde olmalıdır. Paketlenen ürünler 0-4 °C'de soğuk hava deposunda depolanır.

Kesme Çorbanın Yapılışı:

Un, yumurta sarısı, su ve tuz hamur yoğurma teknesinde 25-30 dakika yoğrulur. Elde edilen yumuşak hamurun üstü kapatılır. 30 dakika kadar dinlendirilen hamur, gıda ile temasa uygun özel çuvalara konularak inceltme presine alınır. Merdane ile 1 cm kalınlığına kadar inceltelen hamur, rulo makaraya sarılır ve merdanenin hareketleriyle 3-4 mm'ye kadar inceltilir. Kalınlığı 3-4 mm olan hamurun boyu 13-15 m, eni ise 26-28 cm aralığındadır. Hamur, yürüyen bantlarla makinanın kesim kısmına geçtiğinde merdane, hamuru inceltmeye devam eder ve kalınlığı 1 mm'ye ulaşarak bıçaklarının olduğu hazneye gelir. Kesilen, kesme un çorbalığının uzunluğu en çok 0,7 cm, eni ise en çok 0,4 cm'dir. Kesim işlemi tamamlanan ürün kuruma bandına geçer. En az iki saat bekletilerek kurutulan ürün, aradaki hamur kırıklarının ayıklanması için eleme bandına alınarak eleme işlemine tabii tutulur. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra paketleme işlemi gerçekleşir. Ürünün vakumsuz paketlemede 20-22 °C sıcaklığa kadar olan ortamlarda raf ömrü 1-1,5 yıldır.

Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının Pişirilmesi:

500 g (5 kişilik) doldurulmuş börek aşı için, uygun bir tencere içine margarin ya da sıvı yağ ile salça eklenerek salça kavrulur. Kokusu çıkana kadar kavruan salçanın üzerine kırmızı toz biber ve nane eklenerek, salçayı yakmadan 1-3 dakika kadar daha kavurma işlemi devam eder. Kavruan salça ve baharatın üzerine 1,2 litre ılık su ilave edilerek çorbanın suyu kaynatılır. Kaynayan çorba suyuna börek aşı taneleri atılarak 3-5 dakika kaynatılır. Ardından çorba suyuna daha önceden haşlanmış olan yeşil mercimek ve kesme un çorbası atılarak çorba 5-7 dakika daha kaynatılır. Börek aşı, hamurun özünü kaybetmemesi ve yumuşayarak dağılmaması için fazla kaynatılmamalıdır. Börek aşı tanelerinin suyun yüzüne çıkması ve sarımsı renginin ağarması piştiğini gösterir. Ocağın altı kapatıldıktan sonra 5-10 dakika dinlendirilen Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının servisi yapılır.

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

Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürün özelliklerinin uygunluğunu ve Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.