

**No: 1324 – Mahreç İşareti**

**ORDU PİDESİ / ORDU YAĞLISI**

Tescil Ettiren

**ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1324
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.01.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000122
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.04.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ordu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı; özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*) kullanılarak hazırlanan ve genellikle kıymalı, peynirli veya kuşbaşı iç harç konup pişirilerek Ordu ilinde üretilen yarı açık pidedir. İç harçta, başka bileşenlerin de kullanılması mümkündür. Hamurun hazırlanmasında, hamurun daha tatlı ve daha koyu bir renkte olması isteniyorsa, beyaz şeker kullanılabilir.

Tercihe bağlı olarak; pişirilmeden önce kenarlarına yumurta sürülebilir ve tam pişmeden 1-2 dakika önce ortasına yumurta kırılabilir. Piştikten sonra dışına eritilmiş tereyağı sürülüp servis yapılır. Servis yapılırken genellikle kesilmez ve elle yenir.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının pişmemiş haldeki hamur ağırlığı 200 g, uzunluğu 40-50 cm ve eni 10-15 cm, iç harcının ağırlığı ise yaklaşık 100-150 gramdır.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının üretiminde kullanılan kıymalı harç orta yağlı kıyma, kuru soğan, tuz ve tereyağı; peynirli harç beyaz peynir / kaşar peyniri ve tereyağı; kuşbaşı harç ise yağsız kuşbaşı et, domates, yeşilbiber, sarımsak, tuz, karabiber-pul biber karışımı ve tereyağı bileşenlerinden oluşur.

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı, genellikle gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan taş fırınlarda pişirilir.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının hamuru; hamurun hazırlanması ve bezelere bölünmesi olmak üzere iki kere mayalandırılır.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle pazar kahvaltılarında yer alır. Coğrafi sınırda, evlerde hazırlanan iç harç fırınlara götürülerek Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı yaptırılması geleneği de mevcuttur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı; genellikle kıymalı, peynirli veya kuşbaşı iç harç ile yapılmakla birlikte, başka bileşenler kullanılarak da üretilebilir.

10 adet Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### **Hamur bileşenleri:**

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 0,5-0,8 litre ılık su
- 20-25 g yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*)
- 10-20 g tuz
- 5-10 g beyaz şeker (isteğe bağlı olarak)

### Hamurun hazırlanması:

Un, su, tuz, yaş maya ve isteğe bağlı olarak beyaz şeker, bir kaptaki karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilip mayalandırılan hamur, 200 g'lık bezeler halinde 10 parçaya bölünüp 30 dakika - 1 saat kadar daha dinlendirilir.

### İç harç:

Yaygın olarak yapılan Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı çeşitleri aşağıdaki gibi olup tercihe bağlı farklı malzemelerle de çeşitler hazırlanabilir.

Üretilen her ürün için birim başına kullanılan bileşen miktarları: (1 adet, 200 g hamur için )

### Kıymalı iç harç:

- 100-150 g orta yağlı kıyma
- 50-100 g makinede çekilmiş ve suyu sıkılmış soğan
- 2-5 g tuz
- 20-30 g tereyağı (15-20 g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Kıymalı iç harç; kıymanın orta ateşte 10-15 dakika kavrulmasının ardından üzerine makinede çekilmiş ve suyu sıkılmış soğanın ve tuzun eklenmesi ve 5-10 dk. daha kavrulmasıyla hazırlanır.

### Peynirli iç harç:

- 100-150 g beyaz peynir / kaşar peyniri
- 20-30 g tereyağı (15-20 g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Peynirli iç harç; kullanılacak peynirlerin rendelenmesi ya da küçük parçalar halinde dilimlenip karıştırılmasıyla hazırlanır.

### Kuşbaşı iç harç:

- 120-150 g yağsız kuşbaşı et
- 10 g domates
- 10 g yeşilbiber
- 2 g sarımsak
- 3 g tuz
- 5 g karabiber-pul biber karışımı
- 20-30 g tereyağı (15-20 g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Kuşbaşı iç harç; kuşbaşı etin orta ateşte 20-25 dakika kavrulmasının ardından üzerine ince doğranmış domates, yeşilbiber, sarımsağın koyulması ve tuz, karabiber-pul biber karışımının eklenip 5-10 dk daha kavrulmasıyla hazırlanır.

İç harç pidenin çeşidine göre, yukarıda belirtilen tereyağı dışındaki bileşenlerle hazırlanır. Tereyağının 15-20 gramı küçük dilimlere kesilir, yukarıda belirtilen şekilde hazırlanan iç harcın üstüne yerleştirilir. Kalan miktar ise eritilerek pişmiş pidenin kenarına sürülür.

### Pidenin Hazırlanması:

Hamur bezeleri, oklava ya da merdane ile 40-50 cm uzunluğunda, 10-15 cm eninde ve 1-2 mm kalınlığında açılır. Üzerine, pidenin çeşidine göre 100-150 g iç harç konur ve tereyağı dilimleri yerleştirilir. Pidenin kenarları yanlardan içe doğru 1-2 cm kıvrılarak üzeri yarım kapatılır. Ahşap malzemedeki özel olarak yapılan taş fırın küreğinin üzerine dizilir. İsteğe bağlı olarak kenarlarına yumurta sürülebilir.

Küreğin üzerindeki pide, iki ucundan çekilerek yaklaşık 2 katı uzunluğuna gelecek şekilde uzatılır ve genellikle gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan 250-350 °C'deki taş fırında 8-10 dakikada pişirilir. İsteğe bağlı olarak pidenin tam ortasına yumurta kırılıp 1-2 dakika daha pişirilir ve kenarlarına, eritilmiş tereyağı sürülür.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının servisi, genellikle kesilmeden yapılır ve elle yenir.

Bir porsiyon pişmiş Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı yaklaşık 300-350 g ağırlığında, 70-80 cm uzunluğunda ve 8-10 cm enindedir.

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

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı 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.