

No: 1435 – Mahreç İşareti

ERZURUM HİNK YEMEĞİ

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1435
Tescil Tarihi	: 03.08.2023
Başvuru No	: C2021/000547
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Hink Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Horasan ilçesi Azaplı Köyü
Kullanım Biçimi	: Erzurum Hink Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Hink Yemeği; kolostrum sütü (ağız sütü), buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan kese şeklindeki hamura iç harç doldurulup suda haşlanması suretiyle Erzurum ili Horasan ilçesi Azaplı Köyünde üretilen yemektir. Yemeğin iç harcı; orta yağlı dana kıyma, domates salçası, kuru soğan, tereyağı, kuru reyhan, pul biber, kuru nane, tuz, karabiber ve kimyon ile hazırlanıp hamura doldurulmadan önce yumurta ile çırpılmış kolostrum sütü ile karıştırılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Erzurum Hink Yemeği, Azaplı Köyünün mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kolostrum sütü kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Hink Yemeğinin üretiminde tercihen, coğrafi işaret olarak 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılır.

4 porsiyon Erzurum Hink Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

250 ml kolostrum sütü (ağız sütü)
1 yumurta
500 g buğday unu
150-200 ml su
6 g tuz

İç harç bileşenleri:

250-300 g dana kıyma (orta yağlı)
16 g domates salçası
1 adet kuru soğan
14 g tereyağı
2,4 g kuru reyhan
6,1 g pul biber
1 g kuru nane
4 g tuz

5,5 g karabiber
2,3 g kimyon

İç harç ile karıştırılan bileşenler:

250 ml kolostrum sütü (ağız sütü)
1 adet yumurta

Haşlamak için bileşenler:

2 litre su
11,2 g tuz

Hamur bileşenleri derin bir kaptan iyice karıştırılıp sert bir zeminde yoğrulur. Hazırlanan hamurdan 3 cm büyüklüğünde parçalar alınır, elde yuvarlanarak 4 cm çapında silindir yapılır ve bıçakla 4 cm genişliğinde kesilerek küçük parçalar elde edilir. Hamur parçalarının üzerlerine un serpilip elde açılarak kese şekli verilir.

Bir tencerede eritilen tereyağına, küçük parçalar halinde doğranmış soğan ve kıyma eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, pul biber, tuz, kuru reyhan, kuru nane, karabiber ve kimyon ilave edilip homojen hale gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika daha kavrularak iç harç hazırlanır.

Kolostrum sütü kaynatılıp ılıtılır ve bir kaptan yumurta ile iyice çırpıldıktan sonra iç harç ile karıştırılır. Bu karışım, kese şeklinde hazırlanan hamurlara yaklaşık 15'er g doldurulup hamurların ağzı iyice kapatılır.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ilave edilir ve doldurulmuş hamurlar bu suda 8-10 dakika kadar haşlanır. Pişen hamurlar süzülerek sudan çıkarılır. Erzurum Hink Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hink Yemeğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Azaplı Köyünün mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kolostrum sütü kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Hink Yemeğinin üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle kolostrum sütü olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Hink Yemeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.