

No: 1871 – Mahreç İşareti

KARS ERİŞTE PİLAVI

Tescil Ettiren

KARS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1871
Tescil Tarihi	: 19.06.2026
Başvuru No	: C2024/000356
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Erişte Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yusufpaşa Mah. Karadağ Cad. No: 1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Erişte Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Erişte Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Erişte Pilavı, erişte, yeşil mercimek ve patates kullanılarak hazırlanan bir pilavdır. Kars Erişte Pilavı üretiminde kullanılan erişteler, ürünün karakteristik özelliğini kazanmasında etkilidir. Erişteler, uzun ve ince yapılı, temiz bezler üzerine serilerek veya iplere asılarak doğal hava akımında kurutulur. Fırınlama işleminden dolayı kahverengi-sarı renge sahip olur. Erişte için hamur; 0,2-0,3 cm kalınlığında açılır, 5-10 dakika bekletilerek kurutulur ve bıçak ile 0,2-0,3 cm eninde ve 2-3 cm boyunda şeritler şeklinde kesilir. Kesilen hamurların üzerine un serpilip 1-2 gün bekletilerek kurutulur. Patateslerin tencereye diziliş şekli, Kars Erişte Pilavının görselliğinde ve sunumunda önemlidir. Piştiğinde kolayca yumuşayarak, erişteye eşlik eden hafif ve ince yuvarlak dilimler şeklinde hazırlanan patatesler, pilavın genel dokusuna uyum sağlar.

Kars Erişte Pilavı, Kars ilinin gastronomisinde ve kültürel yapısında özgün üretim ve sunum biçimi ile önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kars Erişte Pilavı üretiminde kullanılan bileşenler listesi:

Bileşenler (6 kişilik):

- 200 g yeşil mercimek
- 500 g erişte
- 30 g Kars ilinde üretilen sarı yağ
- 10 g tuz
- 2 orta boy patates

Erişte için bileşenler:

- 2 adet yumurta
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 400 ml 22-23 °C sıcaklığında su

Eriştenin yapılışı:

Elekten geçirilmiş buğday ununa tuz eklenip karıştırılır, üzerine yumurtalar kırılıp hafif hafif ılık su ilave edilerek yoğrulur ve sert bir erişte hamuru elde edilir. Hamur bezelere ayrılıp unlu tepsinin üzerinde sıralanır. Birinci aşamada hamur bezesi unlanarak merdane ile daire formu verilir. İkinci aşamada oklava ile yufka büyüklüğünde hamur açılır. Açma işleminde bol un kullanılarak hamurun yapışması önlenir. Oklavadan çıkartılan yufka, bıçakla 0,2-0,3 cm eninde ve 2-3 cm boyunda ince şeritler halinde kesilir. Eriştenin tel tel kesilebilmesi için tüm yüzeyi unlanır. Kesim işlemi erişte makinası kullanılabilir. Tel tel ve aralıklı olarak kesilen erişteler temiz bezler üzerine serilerek veya iplere asılarak doğal hava akımında 1-2 günde kurutulur, yatay ızgaralara dizildikten sonra 70-80 °C'deki fırınlarda yaklaşık 60 dakika kurutulur. Böylece erişteler daha ince hale gelir. Fırınlanan erişteler haşlanır. Yeşil mercimek bir gece önceden 1 litre suda bekletilir. Ertesi gün suyu süzülen yeşil mercimeğe 1 litre su eklenerek 20 dakika kaynatılır ve tekrar suyu süzülür. Haşlanmış erişte ile yeşil mercimek karıştırılarak bekletilir. Patatesler

soyulur, halka şeklinde dilimlenerek hafifçe kızartılır ve bir tencerenin tabanına döşenir. Üzerine haşlanmış mercimek ve erişte ilave edilir. Kars ilinde üretilen sarı yağ eritilir ve tenceredeki karışıma eklenip, kapağı kapatılarak 15 dakika demlenmeye bırakılır. Servis yapılmadan önce tencere bir servis tabağına ters çevrilir. Patatesler en üstte kalacak şekilde sunulur.

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

Kars Erişte Pilavı, Kars ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Erişte Pilavının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetim:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ve Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kars Erişte Pilavı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.