

No: 1355 – Mahreç İşareti

ELAZIĞ SIRIN YEMEĞİ

Tescil Ettiren

ELAZIĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1355
Tescil Tarihi	: 09.05.2023
Başvuru No	: C2022/000310
Başvuru Tarihi	: 22.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Sırın Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez / ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Sırın Yemeği ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Sırın Yemeği coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Sırın Yemeği; ekmeklik buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan ince yufkaların sac üzerinde pişirilmesi, ikiye katlanıp rulo şeklinde sarılarak 6 - 8 cm kalınlığında kesilmesi, tepsiye dik olarak yerleştirilmesi üzerine sarımsaklı yoğurt ile kızdırılmış tereyağı dökülmesi suretiyle Elazığ ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine pul biber serpilebilir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Elazığ Sırın Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 8 kişilik Elazığ Sırın Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yufka için bileşenler:

50 - 60 cm çapında 11 - 12 adet yufka için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 250 ml su
- 10 g tuz

Yufkanın hazırlanması:

Ekmeklik buğday unu, su ve tuz bir kapta karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 30 dk dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, yaklaşık 50 g'lık bezelere bölünür. 50 - 60 cm çapında ve yaklaşık 1 mm kalınlığında yufkalar açılıp sac üzerinde önlü arkalı pişirilir.

Sosu için bileşenler:

- 7 - 8 diş sarımsak
- 2 kg yoğurt
- 250 g tuzlu tereyağı

Elazığ Sırın Yemeğinin hazırlanması:

Hazırlanan yufkalar ikiye katlanır, rulo şeklinde sarılır, 6-8 cm kalınlığında kesilir ve 50 - 60 cm çapındaki tepsiye dik olarak yerleştirilir. Kesilen parçalar, rulo şeklinin bozulmaması amacıyla sıkı bir şekilde tepsiye dizilir.

Dövülmüş sarımsak ve yoğurt homojen bir karışım oluncaya kadar karıştırılır.

Sarımsaklı yoğurt, tepsinin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde azar azar dökülür ve üzerine kızdırılmış tereyağı ilave edilir. İsteğe bağlı olarak pul biber serpilebilir. Elazığ Sırın Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Elazığ Sırın Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve konuda uzman olmak üzere Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir ve Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından iki kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Elazığ Sırın Yemeği 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.