

No: 1806 – Mahreç İşareti

BİLECİK PAPAZ YAHNİSİ

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1806
Tescil Tarihi	: 16.12.2025
Başvuru No	: C2024/000409
Başvuru Tarihi	: 30.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Papaz Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Papaz Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Papaz Yahnisi; Osmanlı döneminden günümüze taşınan et ve sebzeler ile hazırlanan, tatlı ve ekşi tatların bir arada bulunduğu bir et yemeğidir.

Bilecik Papaz Yahnisi; yemeğinin bu tat özelliği hazırlamada kullanılan özellikle üzüm sirkesi ve bal kombinasyonu ile elde edilir.

Bilecik Papaz Yahnisi için etin doğru bir şekilde kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Papaz Yahnisinin üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Papaz Yahnisi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Papaz Yahnisi için etin doğru bir şekilde hazırlanması/haşlanması, soğanların yeterince pişirilmesi, sirke, bal ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Papaz Yahnisinin üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Papaz Yahnisi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su,
- 1 kg doğranmış kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 500 g kuru soğan ve/veya arpacık soğan,
- 300 g domates,
- 100 ml sirke,
- 50 g tereyağı,
- 50 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 50 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 50 g bal,
- 20 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g yenibahar,
- 5 g karabiber,
- 3 adet defneyaprağı.

Bilecik Papaz Yahnisi Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine tereyağı, sıvı yağ ile doğranmış kırmızı et konur ve yeterince kavurulur. Sonrasında üzerine doğranmış soğanlar eklenerek kavurulur. Daha sonra bütün halde arpacık soğan ve sarımsaklar da tencereye konularak yeterince kavurulur. Hazırlanan karışıma salça rendelenmiş/doğranmış domates, sirke, bal, baharat, tuz ve sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır.

Bilecik Papaz Yahnisi ortalama 45 dakika pişirme ile servise hazır hale gelir. Bu süreçte etler yumuşar ve diğer bileşenler ile uyumlu bir lezzet ve kıvama gelir. Yemeğin pişirilmesi sırasında ara sıra kontrol edilerek su miktarı gerekirse artırılır.

Bilecik Papaz Yahnisinde etin doğru bir şekilde kavurulması, soğanların yeterince pişirilmesi, sirke, bal ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan Bilecik Papaz Yahnisinin isteğe bağlı olarak yanında; pilav, ekmekek, pide vb. ile servisi yapılır.

Ayrıca Bilecik Papaz Yahnisinin servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, domates, soğan, kırmızı kapy biber, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Papaz Yahnisinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Papaz Yahnisinin; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Papaz Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Papaz Yahnisinin üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Papaz Yahnisi üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Papaz Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.