

No: 1886 – Mahreç İşareti

BİNGÖL BURMA KADAYIFI

Tescil Ettiren

BİNGÖL TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.12.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1886
Tescil Tarihi	: 10.08.2026
Başvuru No	: C2025/000479
Başvuru Tarihi	: 12.12.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Bingöl Burma Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Simani Mahallesi Bingöl Muş Bulvarı No:167 Merkez BİNGÖL
Coğrafi Sınır	: Bingöl ili
Kullanım Biçimi	: Bingöl Burma Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bingöl Burma Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün üretimi ve/veya satışının gerçekleştirildiği işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bingöl Burma Kadayıfı, cevizli iç harçla hazırlanıp burma şeklinde sarılan, pekmez katkısıyla pişirilen şerbetli bir kadayıf tatlısıdır. Bingöl Burma Kadayıfı, özel amaçlı buğday unu ile tam buğday ununun karıştırılmasıyla elde edilen karışım undan hazırlanan sıvı hamurun, “kıyf” adı verilen hamur dökme aparatı veya hamur dökme teknesi kullanılarak bakır siniler üzerinde pişirilmesiyle elde edilen kadayıf tellerinin hazırlanmasıyla başlar. Elde edilen kadayıf tellerinin içerisine kadayıf teli kırıkları ve dövülmüş ceviz ile hazırlanan iç harç ilave edilir. Bingöl Burma Kadayıfı önce burma şeklinde sarılır; ardından burmaya gül formu verilerek karakteristik görünümü oluşturulur. Sadeyağ ve coğrafi işaret tescilli Sivan Dut Pekmezi katkısı ile hazırlanan tepsilerde pişirilir. Pişirme işleminin ardından, şeker ve limon suyu veya limon tuzu ile hazırlanan şerbetin ilavesiyle tüketime hazır hale gelir.

Bingöl Burma Kadayıfının üretiminde coğrafi İşaret tescilli Sivan Dut Pekmezi kullanılır. Üretimde coğrafi işaretli Sivan Dut Pekmezinin kullanılması, ürüne istenen pişme rengi, homojen kızarıklık ve karakteristik sertlik kazandırır.

Bingöl ilinde kadayıfçılık, köklü bir gelenek olarak günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Bingöl Burma Kadayıfının tarihi 1850’li yıllarının sonlarına dayanır. Kadayıfçılığın usta-çırak geleneği içerisinde 19. yüzyıldan bu yana kesintisiz şekilde aktarılması, ürünün yalnızca bir tatlı değil, kültürel bir miras niteliği taşıdığını gösterir. Bu nedenle Bingöl Burma Kadayıfının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 4 kg Bingöl Burma Kadayıfı üretimi için gerekli bileşenler ve üretim süreçleri aşağıdaki gibidir.

Hamur için gerekli bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 500 g tam buğday unu
- 1000 ml su

İç harç için gerekli bileşenler:

- 500 g kadayıf kırığı

- 500 g ceviz içi

Pişirimi için gerekli bileşenler:

- 400 g sadeyağ (150 g tepsi tabanına, 250 g ise eritilerek pişirme öncesi kadayıf üzerine dökölür)
- 30 g Sivan Dut Pekmezi

şerbet için gerekli bileşenler:

- 1250 g toz beyaz şeker
- 1000 ml su
- 15 ml limon suyu veya 1 g limon tuzu

Gıda ile temasa uygun bir kap içerisinde hazırlanan un karışımına 500 ml su ilave edilerek yoğun ve sert kıvamlı bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Özel amaçlı buğday unu ile tam buğday ununun birlikte kullanılması hamurun daha dengeli yapıda, yoğunluğu ve bağlayıcılığı yüksek bir kıvam kazanmasını sağlar. Elde edilen sert hamur, derin bir kaba alınarak bulamaç hamur haline getirilir. Bunun için kalan su, 100 ml'lik eşit hacimlere bölünerek kontrollü şekilde ilave edilir ve her ilaveden sonra çırpma işlemi uygulanır. Bu işlem, hamur koyu ayran kıvamına ulaşıncaya ve kesintisiz akışkanlık sağlanıncaya kadar sürdürölür. Hazırlanan homojen ve kıvamlı bulamaç hamur, istenilen yapı oluşumu için 4–5 saat dinlendirilir. Kadayıf teli dökümü öncesinde, hamurun homojenliğini sağlamak amacıyla kepçe yardımıyla yeniden karıştırılır.

Dinlendirilmiş ve homojen kıvama ulaşmış akışkan hamur, kıyf veya hamur döküm teknesine alınır. Hamur, kadayıf teli oluşturmak amacıyla sürekli ısıtılan ve yaklaşık 170–200 °C sıcaklığa ulaşan dönerli yuvarlak bakır sini (dık) üzerine, merkezden çevreye doğru dairesel hareketlerle ve kesintisiz akış sağlayacak şekilde dökölür. Kıyftan veya döküm teknesinden ince akış halinde dökülen hamurdaki suyun hızla buharlaşmasıyla birlikte, bakır yüzey üzerinde pişen kadayıf telleri hafifçe kabarak yüzeyden ayrılma eğilimi gösterir. Kadayıf telinin pişme derecesi ustalık becerisi gerektirmekte olup, telin elastikiyeti, yüzey kuruluğu ve renk değışimi dikkate alınarak, elle temas yoluyla kontrol edilir. Pişen kadayıf telleri, bakır sininin dış kısmından içe doğru sağı ve sollu hareketlerle toplanarak serilir ve düzgün form kazandırılır. Bingöl Burma Kadayıfı için hazırlanan teller, burma işlemine geçilmeden önce yaklaşık 20 cm uzunluğunda kesilerek standardize edilir. İstenen boyuta getirilen tellerden arta kalan parçalar ise kırılarak iç harçta kullanılmak üzere kadayıf kırığı olarak değerlendirilir.

İstenen uzunlukta kesilerek standardize edilen kadayıf tellerinin içerisine konulacak harç, daha önce elde edilen kadayıf teli kırıkları ile dövölmüş ceviz içinin eşit miktarda karıştırılmasıyla hazırlanır. Sarım işlemini ve tel yapısını bozmayacak ölçüde bir burmanın sarımında, yaklaşık 20 g kadayıf teli kırığı ile 20 g dövölmüş ceviz içi kullanılır. Hazırlanan iç harç, kadayıf telinin üzerine dengeli biçimde yerleştirilir ve tel burma formunda sarılır. Sarım işleminin ardından, burmanın uç kısmı merkezde kalacak şekilde gül formu verilerek karakteristik şekli oluşturulur. Şekillendirilen burmalar, önceden sadeyağ ve Sivan Dut Pekmezi karışımı sürölmüş tepsiye dizilir ve hafifçe bastırılarak formun sabitlenmesi sağlanır. Tepsie yerleştirilen burmalar 1 saat süreyle dinlendirilir. Üretimde kullanılan Sivan Dut Pekmezi; pişirme sonrasında kadayıfın çıtır bir yapı kazanmasına, burma kadayıfın kızarmış görünümünün kalıcılığına, ürünün sertleşmemesine ve formunu muhafaza etmesine katkı sağlar.

Ürünün her iki yüzeyinin eşit ve dengeli şekilde pişirilmesini sağlamak amacıyla, şekillendirilmiş burmaların yerleştirildiğı tepsidairesel ve gözlü pişirme ocağı üzerine alınır. Tepside bulunan burmaların üzerine, hafif parlaklık oluşturacak miktarda önceden eritilmiş ve sıvı hale getirilmiş sadeyağ eşit şekilde dökölür. Pişirme işlemi orta seviyede ateşte başlatılır ve yaklaşık 30–35 dakika sürer. Bu süreçte Bingöl Burma Kadayıfının tepsiye temas eden yüzeyinin kontrollü biçimde kızarması izlenir. Pişirme sırasında yüzeyde fazla sadeyağ birikmesi halinde, fazla yağ süzölerek uzaklaştırılır. İlk yüzeyin yeterli kızarma seviyesine ulaşmasının ardından, ürünün diğer yüzeyinin pişirilmesi için ateş seviyesi hafifletilir ve kontrollü şekilde pişirme işlemine devam edilir. Alt yüzeyin de dengeli kızarma ve istenilen çıtırlik düzeyine ulaşması sağlanarak pişirme tamamlanır.

Bileşenler bölümünde belirtilen miktardaki şeker ve su, gıda temasına uygun pişirme kabına alınır. Karışım, sürekli karıştırılarak düşük–orta ateşte ısıtılır ve şekerin su içerisinde tamamen çözünmesi sağlanır. Çözünme tamamlandıktan sonra kaynama süreci takip edilir. Kaynama başlamadan hemen önce, şerbetin kristalizasyonunu önlemek amacıyla limon suyu veya limon tuzu ilave edilir. şerbet, kaynama başladıktan sonra yaklaşık 5–6 dakika süreyle kontrollü biçimde kaynatılır; aşırı koyulaşmaya izin verilmez. şerbetin uygun kıvama ulaşp ulaşmadığı ustalık becerisi gerektiren geleneksel yöntemlerle kontrol edilir. Bu amaçla şerbete bir kaşık daldırılır ve kaşıkta kalan şerbetin damlama şekli gözlemlenir; damlanın uzayarak akması istenilen kıvama işaret eder. Ayrıca bir damla

şerbet başparmak tırnağı üzerine bırakıldığında, damlanın yüzey üzerinde dağılmadan sabit kalması uygun kıvam göstergesi olarak kabul edilir. İstenen kıvama ulaşan şerbet ocaktan alınır ve pişmiş kadayıfın üzerine dökülmeden önce oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Piştirme işlemi tamamlanan sıcak Bingöl Burma Kadayıfının üzerine, önceden hazırlanarak oda sıcaklığında soğutulmuş şerbet eşit ve kontrollü biçimde dökülür. Şerbetin ürün yüzeyine eşit şekilde dağılması sağlanır. Şerbet ilavesinin ardından, kadayıfın şerbeti tamamen ve dengeli biçimde emmesi için yaklaşık 40 dakika dinlendirilir. Şerbet emilim süreci tamamlanmadan ürün servis edilmez; böylece istenen kıvam, tat dengesi ve tekstürel bütünlük sağlanmış olur.

Şerbetini tamamen çeken ve yeterli süre dinlendirilen Bingöl Burma Kadayıfının üzerine dövülmüş ceviz içi serpilir. Ürün, tercihen porselen tabaklarda servis edilerek sunuma hazırlanır. Paketleme yapılması durumunda ise ürün, gıda ile temasa uygun ambalaj materyalleri kullanılarak hijyen kurallarına uygun şekilde paketlenir ve tüketiciye sunulur.

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

Bingöl Burma Kadayıfı coğrafi sınırın önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş bir tatlıdır. Üretimde 660 sayılı ile tescilli Sivan Dut Pekmezi kullanılmalıdır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bingöl Burma Kadayıfı tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bingöl Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik 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 ve miktarlarının, üretim metodunun, Sivan Dut Pekmezi kullanımının ve Bingöl Burma Kadayıfı ibaresi ile 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.