

No: 450 – Mahreç İşareti

**URFA KEME BORANISI YEMEĞİ / ŞANLIURFA KEME
BORANISI YEMEĞİ**

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 450
Tescil Tarihi	: 04.09.2019
Başvuru No	: C2014/039
Başvuru Tarihi	: 10.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği
Ürünün Adı	: Yemek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği, köftelik ince bulgur, keme mantarı, yörede yetişen İvesi ırkı kuzunun eti, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi ile Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak yapılan yöresel bir yemektir.

Keme mantarı Şanlıurfa ilinde, toprak yüzeyinden 5 ilâ 10 cm derinde doğal olarak yetişen, görünüşüyle patatesi andıran ve yörede “keme mantarı” olarak adlandırılan *Terfezya* mantarıdır. Keme mantarı, su tutma kapasitesi az olan ve çabuk kuruyan, geçirgen ve kumlu topraklarda sıcaklığın 20 °C civarında olduğu dönemlerde toprağı kabartıp çatlatarak yerini belli eder. Biyolojik özelliğı itibariyle yörede martın sonu ile en fazla mayıs ayının ilk haftasını kapsayan sürede doğadan toplanır. Keme mantarının sadece doğadan toplanması sebebiyle Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği keme mantarının toplanabildiğı ve tazeliğini koruduğı dönemde üretilebilmektedir.

Urfa ağzında ses uyumlu olarak Boranı şeklinde söylenen sözcüğün Farsça Bûrânî'den geldiğı, gösteriş ile savurganlığın simgesi olarak anılan Halife Me'mun ile Vezir el-Hasan b. Sehl es-Serahsî'nin kızı Bûrân'ın 825 yılında gerçekleşen muhteşem düğününde pişirilen yemeğın, Bûrân'ın çeyiz olarak getirdiğı meşhur incili yeşil haliya benzetilmesinden dolayı boranı adını aldığı rivayet edilmektedir.

Üretim Metodu:

Ürün birkaç aşamada hazırlanır, hazırlanırken aşağıdaki malzemeler ürünün miktarına göre artırılarak veya azaltılarak kullanılır.

Malzemeler

- ½ kg keme mantarı
- ½ kg orta yağlı kuşbaşı doğranmış İvesi ırkı kuzu eti
- 4-5 adet ilikli kemik
- 2 yemek kaşığı Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

Boranı Köftesi (yuvalak) için:

- 250 g çiğköftelik et (İvesi ırkı kuzunun eti)
- 1 adet kuru soğan
- 2 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı Şanlıurfa Biberi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sarımsaklı yoğurt sosu için:

- 250-300 g yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 2 g tuz

Hazırlanışı

Boranı köftesi hazırlanırken kaba, bulgur konulur. Kabın diğer köşesine 8 eşit parçaya bölünerek soğan ve geriye kalan malzemeler konularak karıştırılır. Bulgur, karışıma yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgur yumuşayınca (dağılmadan yuvarlanıyorsa kıvama gelmiştir), kabın bir kenarına toplanır ve içerisindeki soğanlar ayıklanır, sonraki aşamalarda yemeğe katılmaz. Köfteden yaklaşık 2 nohut büyüklüğünde parçalar kopararak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar iki avuç ayasında yuvarlanır. Hazırlanan yuvalaklar (köfteler) bol kızgın zeytinyağında rengi pembeleşinceye kadar kızartılır.

Ana yemeğin hazırlanmasında keme mantarları öncelikle ıslatılır, üst kabuğu hafifçe kazınarak temizlenir. Bir nohut çapı uzunluğunda küp küp doğranır. Kuşbaşı doğranmış et ile ilikli kemikler yeteri kadar su konularak haşlanır. Suyu katılaştıkça kemikler çıkarılarak atılır.

Daha sonra haşlanan et, Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ile kavrulur, keme mantarları da ilave edilerek kavrulmaya devam edilir, üzerine et suyu eklenir ve tuz, karabiber ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika daha pişirilir.

Sarımsaklı yoğurt sosu için temizlenmiş sarımsak tuz ile dövülür ve yoğurda eklenerek sarımsaklı yoğurt haline getirilir.

Servis tabağına konulan yuvalakların üzerine kepçeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynamış ana yemek ilave edilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

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

Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği, yörenin ürünle ilgili kültürel birikimi ve ustaların becerisi ile asırlardır Şanlıurfa'da üretilmektedir. Coğrafi sınırda yetişen İvesi ırkı kuzulardan elde edilen et, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi ve Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ürünün üretiminde kullanılır. Ayrıca üretimde Şanlıurfa'da yetişen keme mantarı kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, konuda uzman; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odasından 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Ürünün üretiminde kullanılan etler Şanlıurfa ilindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınmalıdır. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir.

Ürün üretimi keme mantarının üretilip saklanabildiği süre içinde olmasından ötürü, denetim mercii bu süre içinde bir defa olmak üzere her yıl düzenli denetim yapar. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu ve özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.