

**No: 1397 – Mahreç İşareti**

**KONYA TANDIR BÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1397
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000325
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.09.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Tandır Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Tandır Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tandır Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Konya Tandır Böreği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve yaş maya ile hazırlanan hamurun içine iç harç konup tandırda pişirilmesi suretiyle Konya ilinde üretilen börektir. İç harç genellikle peynir ile hazırlanır ancak isteğe bağlı olarak kavurma, kakırdak veya patates de kullanılabilir. İç harçta kullanılan peynir, küflü peynir veya yağlı koyun peyniridir.

Konya Tandır Böreği, böreğin homojen şekilde pişmesini sağlamak amacıyla gıda ile temasa uygun kırmızı topraktan yapılan silindir şeklindeki tandır fırınlarında pişirilir.

Konya Tandır Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

6 porsiyon Konya Tandır Böreği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### Hamur için gerekli bileşenler:

800 g ekmeklik buğday unu  
400 ml ılık su  
42 g yaş maya  
4 g beyaz şeker  
6 g tuz

#### İç harcı için gerekli bileşenler:

400 g peynir (küflü peynir veya yağlı koyun peyniri) veya 400 g kavurma, kakırdak, patates  
150 g kuru soğan  
2 g karabiber (isteğe bağlı)  
200 g tereyağı (üzerine sürmek için)

#### İç harcın hazırlanması:

İnce doğranmış kuru soğanın üzerine peynir ve isteğe bağlı olarak karabiber koyulup karıştırılır. Peynirin yerine kavurma, kakırdak veya patates de kullanılabilir.

#### Konya Tandır Böreğinin hazırlanması:

Bir kâseye 100 ml ılık su, şeker ve maya koyularak karıştırılır. Üzeri örtülerek 15 dakika beklenir. Diğer bileşenler de eklenip karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 45 dk. dinlenmeye bırakılır.

Hamur 6 eşit bezeye bölünür. Bezeler unlanıp oklavayla açılarak 20 cm genişliğinde yufkalar hazırlanır. Yufkaların orta kısımlarına, yaklaşık 90 g iç harç konur, yufkaların sağ ve sol kısımları alınıp üstte birleştirilir. İçi dolu börek hamuru, uzunluğu ortalama 25-27 cm olacak şekilde aşağı ve yukarı doğru sündürülür.

Hazırlanan içli hamur, ısınmış tandırın iç duvarına yapıştırılır. Hamurun ateşe bakan yüzeyi, yanmaması için ıslatılır. Pişerken kabarmaması için böreğin üzeri metal bir aparatla delinir. Yüzeyi kızarıncaya kadar yaklaşık 10-15 dk. pişirilen börek, ucu kancalı demir aparatla tandırdan çıkarılır ve sıcakken hamurun birleşim yerinden kesilir. Tereyağı eritilip, böreğin içine ve üzerine gelecek şekilde gezdirilerek dökülür. Konya Tandır Böreğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Tandır Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Konya Tandır Böreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen 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.