

No: 1547 – Mahreç İşareti

KAHRAMANMARAŞ ÇİRİŞ BÖREĞİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1547
Tescil Tarihi	: 27.02.2024
Başvuru No	: C2021/000455
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahramanmaraş Çiriş Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Bul. 25 A Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Kahramanmaraş Çiriş Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kahramanmaraş Çiriş Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahramanmaraş Çiriş Böreği; buğday unu, su ve tuz ile yapılan hamurun yufka şeklinde açılması, iç harç konulup yarım daire şekli verilmesi, odun ateşinde sac üzerinde pişirilmesi ve yüzeylerine tereyağı sürülmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen börektir. Hamuru, kuru maya ve beyaz şeker kullanılarak mayalı olarak da hazırlanabilir.

Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin iç harcında çiriş otu, kuru soğan, zeytinyağı, karabiber, pul biber ve tuz bulunur. İç harç kıymalı olarak da hazırlanabilir. Kahramanmaraş Çiriş Böreği 30 cm çapında yarım daire şeklindedir.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Çiriş Böreği, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş Çiriş Böreği, mayalı veya mayasız hamurla; kıymalı veya kıymasız iç harçla farklı şekillerde üretilir.

5 adet Kahramanmaraş Çiriş Böreği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- Yaklaşık 400 g buğday unu (Tip 550),
- Oda sıcaklığında 100 ml su,
- 10 g kuru maya (sadece mayalı hamur için),
- 7 g beyaz şeker (sadece mayalı hamur için),
- 10 g tuz.

Hamurun hazırlanması:

Mayalı hamur üretimi için un dışındaki bileşenler karıştırılıp yoğrulur. Ele yapışmayan bir hamur elde edilince üzeri örtülerek yaklaşık 1 saat ılık bir ortamda mayalanmaya bırakılır.

Hamur, kuru maya ile şeker eklenmeden mayasız olarak da hazırlanabilir. Mayasız hamur, dinlendirilmeden doğrudan kullanılabilir.

İç harç bileşenleri:

- 1 kg çiriş otu,
- 12 g biber salçası,
- 100 g kuru soğan,
- 40 ml zeytinyağı,
- 4 g karabiber,
- 2 g pul biber,

- 3,5 g tuz,
- 500 g kıyma (sadece kıymalı iç harç için).

İç harcın hazırlanması:

Kıymalı iç harç: Kıyma bir tavada zeytinyağı ile orta ateşte yaklaşık 15 dakika kavrulur. Yemeklik doğranan soğanlar tavaya eklenir ve pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurma işlemine devam edilir.

Kıymasız iç harç: Yemeklik doğranan soğanlar, pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika bir tavada zeytinyağıyla, kavrulur. Üzerine biber salçası eklenerek 1 - 2 dakika daha kavurmaya devam edilir.

Çiriş otlarının baş taraflarındaki zarlar ve dış yaprakları temizlenir. Kalan kısımlar bol su ile yıkanır ve bıçakla, ince bir biçimde dikdörtgen şeklinde yaklaşık 2 - 2,5 cm uzunluğunda doğranır.

Doğranmış çiriş otları karışımın üzerine eklenip hafifçe karıştırılır. Çiriş otu suyunu bıraktığında pul biber, karabiber ve tuz eklenerek orta ateşte çiriş otu yumuşayınca dek yaklaşık 5 dakika pişirilir. Hazırlanan iç harç, oda sıcaklığına soğumaya bırakılır.

Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin hazırlanması ve pişirilmesi:

Hazırlanan hamurdan yaklaşık 5 cm çapında yuvarlak bezeler oluşturulur. Bu sırada sac, ısınması için ateşin üzerine konulur. Bezeler, oklava ile 30 - 35 cm çapında açılır, üzerine ortalama 200 - 250 g iç harç koyulur, yarım daire şeklinde katlanarak hamurun ağzı bastırılıp kapatılır. Şekil verilen börekler sacda önlü arkalı pişirilir. Pişen böreklerin her iki yüzeyi yaklaşık 2 - 3'er g tereyağıyla yağlanır. Kahramanmaraş Çiriş Böreği sıcak olarak servise sunulur.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Çiriş Böreği, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin şeklinin uygunluğu.
- Kahramanmaraş Çiriş Böreği 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.