

No: 1247 – Mahreç İşareti

ULUBORLU KUYRUĞU SULU BÖREĞİ

Tescil Ettiren
ULUBORLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1247 |
| Tescil Tarihi | : 28.10.2022 |
| Başvuru No | : C2020/090 |
| Başvuru Tarihi | : 24.03.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği |
| Ürün / Ürün Grubu | : Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç İşareti |
| Tescil Ettiren | : Uluborlu Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Pazar Mah. Ilgaz Cad. 3-A Uluborlu/ISPARTA |
| Coğrafi Sınırı | : Isparta ili Uluborlu ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği; buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan sert hamurdan açılan yufkaların arasına iç harç konulup sacda pişirilerek üretilen, yarım daire şeklindeki börektir. İç harçta; satırla kıyılmış orta yağlı koyun eti, kuru soğan, su, tuz ve isteğe bağlı olarak karabiber ile pul kırmızıbiber bulunur.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği pişirilirken, hafif sulu olan iç harcı böreğin dışına taşar. Bu durum böreğin, coğrafi sınırdaki "kuyruğu sulu" olarak nitelendirilmesine neden olmuştur.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin üretiminde kullanılan koyun eti, genellikle çitlik ağacından elde edilen et tahtasında satırla kıyılır.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin geçmişi, Selçuklu zamanına dayanır. Uluborlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 50 adet Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği üretmek için gerekli olan bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

İç harç bileşenleri:

- 750-800 g orta yağlı koyun eti
- 250-300 g kuru soğan
- 250-300 ml su 10-12 g tuz
- 5-6 g karabiber (isteğe bağlı)
- 5-6 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)

Hamur bileşenleri:

- 1000-1100 g ekmeçlik buğday unu
- 350-400 ml su
- 20-22 g tuz

İç harcın hazırlanması için orta yağlı koyun eti, tercihen çitlik ağacından yapılmış et tahtasında, iri olacak şekilde satırla kıyılır. Üzerine halka şeklinde kesilmiş kuru soğanlar eklenip iyice kıyılarak kıyma elde edilir. Genellikle bakırdan yapılmış geniş bir kaba konup üzerine su eklenir. Eklenen suyun miktarı, pişirme sırasında böreği yumuşak tutup dışarı çıkacak ve kıymanın iyice pişmesini sağlayacak kadar fazladır. Tüm bileşenler, gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla iyice karıştırılır. İç harca, isteğe bağlı olarak karabiber ve/veya pul kırmızıbiber de eklenebilir.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin hamurunun hazırlanması için buğday unu ve tuz karıştırıldıktan sonra su ilave edilip sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurdan, 20-25 g'lık bezeler alınıp tezgâh üzerinde oklava ile açılarak 15-20 cm çapında ince yufkalar hazırlanır. Yufkalar, hamur açılırken birbirlerine yapışmaması için aralarına un serpilerek üst üste konur. Her yufkanın bir kenarının yarısına, iç harçtan 25-30 g kadar konulup yayılır, diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları elle bastırılıp yapıştırılır.

Kapatılan böreklerin her iki yüzü hafifçe kızaracak şekilde, sıcaklığı 250 °C olan sacda 3 dakika veya 300 °C'de 2 dakika pişirilir. Pişme sırasında böreğin iç harcının fazla suyu, böreğin kenarından sızar.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin servisi, pişer pişmez sıcak olarak yapılır.

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

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Uluborlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uluborlu Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Uluborlu Belediyesi, Uluborlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uluborlu Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle kıyma olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Uluborlu Kuyruğu Sulu 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.