

No: 1888 – Mahreç İşareti

BURSA DEDE ÇORBASI / BURSA KESME HAMUR ÇORBASI

Tescil Ettiren

**SINIRLI SORUMLU KOZLUÖREN KADINLARI TARIMSAL
KALKINMA KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1888
Tescil Tarihi	: 18.08.2026
Başvuru No	: C2024/000186
Başvuru Tarihi	: 11.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sınırlı Sorumlu Kozluören Kadınları Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kozluören Mah. Kozluören Hamam Sok. No: 1 Kestel BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası; tavuk, nohut ve kesme hamurun bir araya gelmesiyle hazırlanan Bursa iline özgü çorbadır.

Geçmişte özellikle yatır (türbe) başlarında pişirilen bu çorba, dileklerin gerçekleşmesi durumunda dağıtılırdı. Bu nedenle “Dede Çorbası” adını almıştır. Günümüzde ise günlük tüketiminin yanı sıra ramazan ayında ve yazın tarladan döndükten sonra hazırlanarak tüketilir.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbasının üretimi ustalık gerektirir. Bu çorbanın en belirgin özelliği, el yapımı kesme hamurların kullanılmasıdır. Bu hamurlar, özel olarak hazırlanan sert bir hamurun 1-2 mm inceliğinde açılıp şeritler halinde kesilmesiyle elde edilir. Bu hamurların el yapımı olması, çorbaya özel bir doku ve lezzet katar. Çorba, pişmiş nohudun eklenmesiyle zenginleştirilir. Nohudun önceden haşlanıp çorbaya eklenmesi, çorbaya kıvam kazandırır. Tavuk eti çorbaya lif lif didiklenmiş halde eklenir. Bu yöntem, tavuğun çorba içinde eşit dağılmasını ve daha yumuşak bir yapı oluşmasını sağlar. Çorba pişirildikten sonra üzerine tereyağı ve nane karışımı dökülür. Bu, çorbanın aroma ve lezzetini yoğunlaştıran bir adımdır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası için gerekli bileşenler:

200 g tavuk
1 litre su veya tavuk suyu
120 g un
50-60 g kesme hamur
190 g nohut
25 g tereyağı
4 g nane
4 g tuz

Kesme hamurların hazırlanması:

Bileşenler:

200-210 g böreklik un
1 adet yumurta - 45-50 gram
3 g tuz
50 ml içme suyu

Hamur yapımı:

Un geniş bir kaba alınır. Ortası açılarak yumurta ve tuz eklenir. Azar azar su ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir.

Açma ve kesme:

Hamur unlu bir yüzeyde ince (1-2 mm) açılır. Açılan hamur şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste koyulup ince ince doğranarak küçük kareler ya da dikdörtgen şeklinde kesilir. Oklava ile erişte yufkası kalınlığında açılır, yufka oklavaya dolandıktan sonra bir parmak kalınlığında kesilir. Şeritler halindeki parça hamurlar bıçakla, uzun kenarı 1cm olacak şekilde dikdörtgen parçalar kesilir, eğer daha küçük parçalar isteniyorsa dikdörtgen şeklindeki hamurlar tekrar ortadan ikiye bölünür.

Kurutma:

Kesilen hamurlar temiz bir bez üzerine serilerek 1-2 saat kurutulur.

Tavuk suyu ve tavuğun hazırlanması:

Tavuk etleri yıkanır ve uygun büyüklükte bir tencereye konur. Tavuğun üzerini geçecek kadar su eklenir. İsteğe bağlı olarak tuz ve tane karabiber eklenir. Tencere ocağa konur ve yüksek ateşte su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra altı kısılır ve tavuk 30-40 dakika, etler yumuşayana kadar haşlanır. Tavuk eti sudan çıkartılır, süzülür ve soğutulur. Tavuk suyu çorbaya ilave edilir. Tavuk etleri kemiklerinden ayrılarak önce büyük parçalara ayrılır. Tavuk etleri ise elle veya çatal ile ince lifler halinde küçük parçalara ayrılır. Bu işleme didikleme denir. Tavuk etleri lifsi olarak ne kadar ince olursa çorbada karışması ve pişme işlemleri daha kolay olur.

Nohudun haşlanması:

Nohutlar genellikle 1 gün öncesinden hazırlanır. Nohutları iyice yıkanır. Büyük bir kaba konur ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Nohutları gece boyunca (en az 8 saat) suda bekletilir.

Haşlama hazırlık aşamasında belirtilen suda yumuşatılan nohutların suyu süzülür ve nohutlar tencereye alınır. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su eklenir ve yüksek ateşte ocakta haşlama işlemine başlanır. Su kaynayınca, ocağın ateşi azaltılır ve nohutlar yumuşayana kadar (45 dakika - 1 saat) pişirilir. Pişmeye yakın 3-4 g tuz ilave edilir. Nohutlar pişince süzülür ve kullanılmak üzere bekletilir.

Çorbaya eklenecek tereyağının hazırlanması:

Bir tavaya 25 g tereyağı konur ve orta ateşte eritilir. Tereyağı tamamen eridiğinde, 4 g kuru nane eklenir. Nane ile tereyağını 25-30 sn. hafifçe kavrulur, ancak yanmamasına dikkat edilmelidir. Bu karışım çorbanın üzerine dökerek karıştırılır.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası pişirme işlemi:

1 litre su veya tavuk suyu uygun bir kap içerisine alınarak pişirme işlemine başlanır. Su veya tavuk suyu kaynamaya başlayınca kesme hamurlar, tavuk eti ve haşlanmış nohut tencereye ilave edilir. Çorba 10 dakika kaynatılır. Ardından yaklaşık 10-15 dk. daha kısık ateşte pişirilir. Çorba ocaktan alınmadan önce hazırlanan kızgın tereyağı ve nane karışımı çorbanın üzerine dökülür.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, sıcak olarak tüketilir. +2 ile +4 °C’de buzdolabında en fazla 2 gün muhafaza edilebilir.

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

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası coğrafi sınırın önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş bir yemektir. Gerek ürünün pişirilmesi gerekse sunum şeklinin özelliği uzun yılların bilgi ve deneyimi ile yöre ustalarınca sağlanmaktadır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbasının tüm üretim aşamaları Bursa ilinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Sınırlı Sorumlu Kozluören Kadınları Tarımsal Kalkınma Kooperatifi; Kozluören Köy Muhtarlığı ve Kestel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası ibaresi ve 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.