

No: 1690 – Mahreç İşareti

BİLECİK BILDİRCİN KEBABİ

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1690
Tescil Tarihi	: 21.01.2025
Başvuru No	: C2024/000118
Başvuru Tarihi	: 25.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Bıldırcın Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Blv. No: 2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Bıldırcın Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bilecik Bıldırcın Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Bıldırcın Kebabı; haşlanmış ve sosa bulanmış taze bıldırcın etinin haşlanmış çeşitli sebzeler ile beraber güveç veya fırın kabı içinde, üzerine çeşitli baharatlar eklenerek pişirilmesiyle yapılan Bilecik iline özel bir yemektir.

Bilecik mutfak kültüründe; av ve avcılık ürünlerinin önemli bir yeri vardır. Cumhuriyet döneminde, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından Bilecik'in istasyon mevkiinde yer alan ve eski adı Fidanlık olan alanda 1980 yılına kadar devlet eliyle bıldırcın üreticiliği yapılmıştır. Daha sonra özel sektör tarafından üretim yapılmaya devam edilmiştir.

Bilecik Bıldırcın Kebabının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2 porsiyon Bilecik Bıldırcın Kebabı için gerekli bileşenler:

240-280 g karkas halde çiğ bıldırcın eti
1 adet soğan (200 g)
1 adet patlıcan (150-160 g)
2 adet sivri biber (150-160 g)
1 adet kapyra biber (120-140 g)
2 adet patates (100-110 g)
1 adet kabukları soyulmuş domates (100-110 g)
45-50 g tereyağı
25 g biber salçası
25 g domates salçası
10 g sarımsak
2-3 g karabiber
2-3 g tuz
2-3 g kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
2-3 g kekik
1 g kimyon (isteğe bağlı)
400 ml su

Sosun hazırlanması:

Bir kap içinde 25-30 g biber salçası ile aynı miktarda domates salçası karıştırılır. Üzerine 2-3 g kekik ve aynı miktarda karabiber eklenir. Sosun macun kıvamında olması gerekir. Bu sos haşlanmış bıldırcın eti üzerine sürülür.

Bıldırcın etinin hazırlanması:

Bıldırcınların tüyleri yolunur, etler tütsülenir ve dikkatlice yıkanır. Bir tencereye 400 ml su ilave edilerek 8-10 dakika etin haşlanması sağlanır. Haşlanan bıldırcın eti 15-20 dakika soğutulduktan sonra hazırlanan sosa batırılır ve etin her yerinin sos ile kaplanması sağlanır.

Sebzelerin hazırlanması:

1 adet patlıcan 2,5-3 cm uzunluğunda küp şeklinde doğranır ve acı tadın giderilmesi için 15-20 dakika suyun içinde bekletilir.

2 adet orta boy patates patlıcanlarla aynı boyda doğranarak su dolu bir kap içinde bekletilir.

1 adet kapy biber ve 2 adet yeşil sivribiberin her biri 4 parçaya ayrılır.

3-4 diş sarımsağın kabukları soyulur.

Bıldırcın eti çabuk piştiği için sebzelerin ön hazırlık yapılarak haşlanması gerekir. Tüm sebzeler uygun büyüklükteki kaba konur ve üzerine bıldırcın etinin haşlama suyu dökülerek maksimum 10 dakika haşlanır.

Piştirme işlemi:

Piştirme işlemi için güveç kabı veya fırın kabı kullanılır. Kabın alt kısmına 45-50 g tereyağı sürülür. Yüzeyine sos sürülmüş ve haşlanmış bıldırcın etleri bütün halde güveç ya da fırın kabına yerleştirilir. Ardından haşlanmış sebzeler bıldırcın etinin yanına yerleştirilir. 1 adet büyük boy kuru soğan halka şeklinde kesilerek tüm bileşenlerin üzerine serilir ve 2-3 gram tuz eklenir. Son olarak kap içine bileşenlerin üzerini kapatacak kadar bıldırcın etinin haşlama suyu ilave edilir. Hazırlanan yemek yaklaşık 25 dakika sebzeler pembeleşinceye kadar 180 °C’de fırında pişirilir. Fırından çıkan Bilecik Bıldırcın Kebabı bakır bir tabağa alınarak sıcak olarak servis edilir.

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

Bilecik Bıldırcın Kebabının coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Bilecik ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Bıldırcın Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bilecik Bıldırcın Kebabı 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.