

No: 1791 – Mahreç İşareti

ÇORUM BAKLAVASI

Tescil Ettiren
ÇORUM BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1791
Tescil Tarihi	: 19.11.2025
Başvuru No	: C2024/000094
Başvuru Tarihi	: 23.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. Belediye Hizmet Binası Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Baklavası; özel amaçlı buğday unu, yumurta, yoğurt, zeytinyağı, tuz, limon suyu, sirke ve su ile hazırlanan hamurun açılıp katmanlarına tereyağı sürülerek arasına ceviz içi konulması, has, burma veya gül burma çeşitlerinde hazırlanıp fırında pişirilmesi ve ardından şerbet dökülerek tatlandırılmasıyla üretilen Çorum iline özgü geleneksel bir tatlıdır.

Çorum Baklavası hamurunun açılması, yufkalarının açıldıktan sonra neminin alınması, şekil verilmesi ve pişirilme süresince beyaz kalması ustalık becerisi gerektirir.

Çorum ili; gastronomi kültürüyle, zengin ve çeşitlilik gösteren yapısıyla Türk Mutfağında ayrı bir yere sahiptir. "Çorum beşlisi" olarak bilinen ve düğünlerde yapılan; düğün çorbası, yahni, pilav ve su böreği gibi başlıca lezzetlerden biri olan Çorum Baklavası coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Bu sebeple; Çorum Baklavasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi Çorum Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Çorum Baklavası hamuru için gerekli bileşenler:

- 700-800 g özel amaçlı buğday unu
- 2-3 adet yumurta
- 10-15 g yoğurt
- 15-20 ml zeytinyağı
- 1 g tuz
- 5 ml limon suyu
- 5 ml sirke
- 250 ml su
- 500 g buğday nişastası (Hamuru açmak için)

İç harcı için gerekli bileşenler:

- 350-400 g ceviz (100-150 g ince çekilmiş, 250 g kalın çekilmiş)
- 400 g tuzsuz tereyağı

Şerbet için gerekli bileşenler:

- 2,4 kg toz şeker
- 5 l su
- 15 ml limon suyu

Hamurun hazırlanması:

Un, yumurta, yoğurt, su, zeytinyağı, tuz, limon suyu ve sirke bir kaptan homojen hale gelene kadar karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan hamur 1-2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlendirilen hamur Çorum

Baklavanın kat sayısına ve çeşidine (50 veya 85 kat) göre bezelere ayrılır. Bezeler unlanmış tepsiye dizilip üzeri kapatılarak 30 dk. dinlenmeye bırakılır.

Tereyağı tencereye alınıp eritilir. İşlem sırasında tereyağı köpüklenmeye başlayınca yağın $\frac{3}{4}$ 'ü ayrılıp kalan kısmı kokusu çıkana kadar ısıtılır. Eritilmiş tereyağı içerisinde bulunan tortular süzülüp Çorum Baklavanın katlarına sürülmek için erimiş halde bekletilir.

Şerbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede yaklaşık 25 dk. pişirilir. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip 5 dk. daha kaynatılır. Şerbet koyu kıvamlı hale geldiğinde ocaktan alınır ve soğuması için 30 dk. oda sıcaklığında dinlendirilir.

Çorum Baklavanın hazırlanması:

Çorum Baklavanın has, burma ve gül burma olmak üzere üç çeşit üretim metodu bulunmaktadır. Hamur ve şerbet hazırlık aşaması tüm çeşitler için aynıdır.

Has çeşidinin hazırlanması:

Has çeşidi en az 50 kat olarak üretilmekle birlikte daha fazla tereyağı ve ceviz kullanılarak 85 kata kadar üretilir. Kat sayısına bağlı olarak ürün yüksekliği 4-6 cm arasında değişir.

Öncelikle dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Has çeşidinin yapımı için genellikle 40-45 cm çapında yuvarlak tepsiler tercih edilir. Öncelikle kullanılacak tepsi ocakta ısıtılır. Tepsi soğuyunca tereyağı ile yağlanır. Bezeler oklavayla tepsi boyutunda açılır. Bezeler yaklaşık 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra büyük bezlere serilir ve kurutulur. Son kalan iki bezeden birisi açılıp kurutulmadan yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Yufkanın üzerine kaplayacak şekilde tereyağı ilave edilir. Daha sonra üzerine kuruyan yufka yerleştirilir ve üzerine tekrar tereyağı dökülür. Ardından bu yufkanın üzerine ince çekilmiş ceviz eklenir. İki katta bir ceviz ilave işlemi, kalan yufkalar için de uygulanır. Kuruyan yufkaların hepsi tepsiye yerleştirildikten sonra kalan son beze açılır ve yağ olarak tepsiye yerleştirilir. Yufka yağ olarak yerleştirildikten sonra bıçak yardımıyla eşkenar dörtgen biçiminde kesilir ve hava akışı olan bir ortamda kurumaması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen has çeşidi Çorum Baklavası 30-35 dk. dinlendirilip 75-80 °C'de 8-9 saat pişirilir. Baklavaların altı ve üstü çok hafif pembeleşmeye başlayınca fırından çıkarılır. Pişirme süresince ürünün beyaz renkte kalmasına dikkat edilir. Hazırlanan şerbet ılık olarak Çorum Baklavanın üzerine eşit bir şekilde dökülür. Baklavaların şerbeti çekmesi için 10-12 saat beklenir ve servis edilir. Şerbetlenen has çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında 3 gün muhafaza edilir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru has çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün muhafaza edilebilir.

Burma çeşidinin hazırlanması:

Dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra temiz bir bez üzerine serilerek neminin azaltılması sağlanır. Nemi azalan yufka iki tarafı içe gelecek şekilde katlanır. Katlanan tarafın üzeri kaplanacak miktarda ceviz dökülüp oklava kalınlığında (3-4 cm çapında) sarılır. Oklavaya sarılan yufka iki tarafından sıkıştırılarak 9-10 cm uzunluğunda yuvarlak burma haline getirilir ve yağlanmış tepsiye konulur. Tepsi dolana kadar aynı işlemler tekrarlanır. Hazırlanan burma çeşidi Çorum Baklavası hava akışı olan bir ortamda kurumaması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen Çorum Baklavası tereyağını çekmesi için 30-35 dakika bekletilip 100 °C'de 2-3 saat altı ve üstü hafif pembe olana kadar pişirilir. Soğutulmuş burma çeşidi Çorum Baklavası şerbeti çekmesi için 3-4 saat bekletildikten sonra servisi yapılır.

Şerbetlenen burma çeşidi oda sıcaklığında bekletilmeli ve iki gün içerisinde tüketilmelidir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru burma çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün tazeliğini korur. Has baklavadan farklı olarak yapım aşamasında sadece iri ceviz kullanılır. Ayrıca burma çeşidi Çorum Baklavası yapılırken ceviz konulan yufkaların yüzü tereyağı ile yağlanmaz. Has çeşidi Çorum Baklavası üretiminde kullanılan miktarda tereyağı, burma çeşidi fırına konulmadan önce eritilerek eşit bir şekilde üzerine ilave edilir.

Gül çeşidinin hazırlanması:

Dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra temiz bir bez üzerine serilerek neminin azaltılması sağlanır. Nemi azaltılan yufkalar 4

veya 6 parça daire dilimi olarak kesilir. Kesilen parçaların orta bölümüne ceviz konulur ve iki yanından içe katlanarak rulo biçiminde sarılıp gül şekli verilir. Baklavanın yüksekliği, tepsini yüksekliğine göre 2,5-3 cm olarak ayarlanır. 4 parça kesilen yufkalarla yapılan gül burma yaklaşık 7 cm, 6 parça kesilen yufkadan yapılan gül burma ise yaklaşık 5 cm genişliğinde olur. Gül şekli verilen yufkalar, tereyağı ile yağlanmış tepsiye dizilir. Hazırlanan gül burma çeşidi Çorum Baklavası hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen Çorum Baklavası tereyağını çekmesi için 30-35 dakika bekletilip 75-80 °C'de 8-9 saat pişirilir. Baklavaların altı ve üstü çok hafif pembeleşmeye başlayınca fırından çıkarılır. Baklavalarda sıcaklığına geldiğinde, ılık şerbet baklavalara üzerine dökülür. Baklavalarda şerbeti çekmesi için 2-3 saat bekletildikten sonra servisi yapılır. Şerbetlenen gül burma çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında bekletilmeli ve iki gün içerisinde tüketilmelidir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru gül burma çeşidi oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kaptaki 30 gün tazeliğini korur. Has baklavadan farklı olarak, gül burma baklava yapım aşamasında sadece iri çekilmiş ceviz kullanılır. Ayrıca gül burma baklava yapılırken ceviz konulan yufkaların yüzü tereyağı ile yağlanmaz. Has çeşidi Çorum Baklavası üretiminde kullanılan miktarda tereyağı, gül burma çeşidi fırına konulmadan önce eritilerek üzerine ilave edilir. Küçük gül burma baklavaya bir kaşık, büyük gül burma baklavaya iki kaşık eritilmiş tereyağı dökülür.



Şekil 1. Çorum Baklavası çeşitleri.

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

Çorum Baklavası, Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Çorum Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk (Has, burma ve gül burma çeşitleri için)
- Çorum Baklavası 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.