

No: 1821 – Mahreç İşareti

ÇORUM SU BÖREĞİ

Tescil Ettiren
ÇORUM BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1821
Tescil Tarihi	: 11.02.2026
Başvuru No	: C2024/000021
Başvuru Tarihi	: 24.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Su Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No: 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Su Böreği; özel amaçlı buğday unu, sıvıyağ, tereyağı, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurun usulüne uygun şekilde haşlama, süzme işleminden sonra kıymalı iç harç konularak üretilen hamur işidir.

Düğün, balo, nişan benzeri özel program, davet ve etkinlik organizasyonlarında sipariş üzerine Çorum beşlisi olarak hazırlanan menüde yer alır. Çorum Su Böreği tercihen ikinci sırada veya baklava ile birlikte sunulur.

İç harcının temel bileşeni kavrulmuş kıymadır. Hazırlanan bu bileşene ince doğranmış taze maydanoz ile karabiber eklenip karıştırılır. Çorum Su Böreği sadece kıymalı harç ile üretilir.

İç harcın koyulacağı ortadaki haşlanmış yufkanın üstüne yumurtanın beyazı sürülür ardından kavrulmuş kıymalı, maydanoz ve karabiberli iç harç yufkanın tüm yüzeyine serpilir.

Fırında/ocak üzerinde piştikten sonra dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Sıcak olarak servisi yapılır.

Çorum Su Böreğinde özellikle hamurun açılması, kaynar tuzlu suda işlem görmesi ve parçalanmadan hazırlanması üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Çorum Su Böreğinin üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Su Böreğinin bileşenleri (50 dilim)

- 800 g özel amaçlı buğday unu
- 250 g un (açmak için)
- 100 ml sıvıyağ
- 200 g tereyağı
- 11 adet yumurta
- 10 g tuz

İç bileşenleri

- 250 g kavrulmuş kıyma
- 1 demet maydanoz
- 8 g karabiber
- 10 g tuz

Kavrulmuş kıyma bileşenleri

- 250 g kıyma
- 2 g tuz

İç harcın hazırlanması ve pişirilmesi

Orta yağlı kıyma kısık ateşte ağzı kapalı tencerede suyu ve yağı yüzeye çıkana kadar 25-30 dakika pişirilir.

Tencere kapağı açılıp birbirine yapışmış kıymalar tahta kaşık ile karıştırılarak ayrılır. Tuz eklenir. 15 dakika kısık ateşte karıştırılarak kavrulur.

Su böreğinin hazırlanışı ve pişirilmesi

Derin bir kabın içine 11 adet yumurta kırılır ve tuz eklenip çırpıcı ile karıştırılır. Elekten geçirilen un ilave edilir. Tüm bileşenler tahta kaşıkla karıştırılıp toparlanır, ardından hamura un serpilir ve el yumruk yapılarak yoğrulur. Hamur hafif yapışkan ve orta yumuşaklıkta kıvam alır. El unlanıp hamur bezelere ayrılıp dairesel şekil verilip unlu tepsiye dizilir. Plastik folyo ya da bez ile üzeri kapatılıp yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

Bezeler tek tek veya çift beze tekniği ile oklavayla hafif yuvarlayarak ince yufkalar açılır. Yapışma ihtimaline karşı hamur tezgâhına ve ikili açılıyorsa hamurların arasına un serpilir. Açılan yufkalar temiz bir zemine serilip 10 dakika dinlendirilip kurutulur.



Şekil 1. Çift beze ile yufka açma tekniği

Tavada tereyağına zeytinyağı/sıvıyağ eklenip eritilir. Tepsinin tabanına hazırlanan yağ sürülür. Tabana tepsi boyunda kesilen pişmemiş yufka yerleştirilip üzeri fırçayla yağlanır.

Tencereye su, tuz ve sıvı yağ eklenip kaynadığı anda yufka iki ucundan tutularak düzgün şekilde bırakılır. Suyun içinde yufkada yapışma olması halinde süzgeçle ileri geri hareket ettirilerek yufka açılır, tüm yüzeyi suyla temas ettirilip yaklaşık 2-3 dakika haşlanır. Ardından süzgeçle süzülüp soğuk suya şoklanmak üzere yaklaşık 1-2 dakika koyulur. Haşlanan yufkanın tüm alanı soğuk suya girdikten sonra yırtılmadan tek parça olarak alınır. Şoklanan haşlanmış yufkanın süzme işleminde; bir el ile haşlanmış yufkadan tutulup diğer elin avuç içiyle aşağıya doğru narin şekilde hareket ettirilerek suyu süzülür.

Tepsiye birinci ve son yufka açıldığı haliyle herhangi bir işlem görmeden el ile dalgalı/hareketli formda yerleştirilir. Bu usul ile böreğin üst ve alt zeminde çıtırılık oluşur.

Tüm yufkaların dalgalı/hareketli şekilde tepsiye yerleştirilmesi börekte katmanlı bir doku oluşmasını sağlar. Ayrıca içteki yufkaların haşlanmış olması börekte yumuşak yapıyı oluşturur.

Süzülen haşlanmış yufka tepside parmak uçlarıyla dalgalı yayılıp üzeri hamur fırçasıyla yağlanır. Bu işlem 12 yufka varsa yarısına uygulanır. Tepsiye serilen yufkalardan altıncı sıradakinin üstüne yumurtanın beyazı sürülür ardından kavrulmuş kıyma, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber karıştırılarak tüm yüzeye eşit şekilde serpilir. Diğer yufkalar iç harç yayıldıktan sonra aynı yöntemle; kaynar su ile haşlama, şoklama ve süzdürmenin ardından iç harçlı tepsiye kat kat yağlanarak yerleştirilir. Son yufka haşlanmadan tepsiye el ile büzgülü şekilde yerleştirilir. Su böreği piştiğinde renginin altın sarısı olması için üzerine hamur fırçası ile yağ sürülür. Yağ konulan kabın dibinde kalan yağ içinde un parçaları kaldığından kullanılmaz.

Önceden ısıtılmış fırında 200 °C’de pişirilir. Ayrıca geleneksel yöntemde ocak ateşinde yavaş yavaş çevirerek tabanı sarı renk olana kadar pişirilir. Bu pişirme yönteminde uygun boyutta boş tepsi yağlanır ve böreğin diğer yüzeyini pişirmek için tepilerin ağızları üst üste gelecek şekilde yerleştirilip diğer tepsiye çevrilerek aktarılır. Yavaş yavaş ocakta çevrilerek su böreğinin alt ve üst tüm yüzeyi pişirilir.

Servisi

Fırında/ocakta piştikten sonra dikdörtgen veya kare formda kesilir. Servisi sıcak yapılır.

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

Çorum Su Böreği, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Çorum ilinin mutfak kültüründe ve turizm destinasyonunda önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesi koordinatörlüğünde; Çorum Belediyesinden, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işaret 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.