

No: 801 – Mahreç İşareti

KAYSERİ TANDIR BÖREĞİ

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 801
Tescil Tarihi	: 12.07.2021
Başvuru No	: C2021/000092
Başvuru Tarihi	: 02.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Tandır Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Tandır Böreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Tandır Böreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Tandır Böreği; elde açılan yufkaların tahinli harçla tekrar açıldıktan sonra, her bir katın arasına kıymalı harç koyulup fırında pişirilmesiyle üretilir. Üç kat yufkadan oluşan börek fırından çıkarılınca üzerine su serpilir ve bir bez ile kapatılır. Kare şeklinde dilimlenen Kayseri Tandır Böreği günlük olarak üretilir ve tüketilir.

Evlerde fırın bulunmadığı eski zamanlarda mahalle fırınlarında ve tandırlarda pişirilen Kayseri Tandır Böreğinin Kayseri mutfak kültürü içinde önemli bir yeri bulunur. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanması ve açılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Kayseri Tandır Böreğinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamurun malzemeleri:

800 g böreklik buğday unu
44 g tuz
600 ml su
200 ml süt

Kıymalı iç harcın malzemeleri:

500 g kıyma
3 adet kuru soğan
184 ml sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 demet maydanoz
Kırmızı toz biber (tercih edilen miktarda)
Toz karabiber (tercih edilen miktarda)

Tahinli iç harcın malzemeleri:

250 g bitkisel margarin
50 g tereyağı
75 g tahin

Böreğin üstü için malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 40 g susam
- 40 g çörek otu

Kıymalı iç harcın hazırlanması:

Kıyma bir tavada suyunu bırakana kadar pişirilir, yağ ve soğan eklenerek kavrulur. Ocaktan alınmaya yakın tuz, kırmızı toz biber ve karabiber ilave edilir. Kavurma işlemi bitip ocaktan alındıktan sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir.

Tahinli iç harcın hazırlanması:

Bitkisel margarin ve tereyağı bir tavada karıştırılarak eritilir. Ocaktan indirildikten sonra içine tahin eklenir.

Börek hamurunun hazırlanması:

Buğday unu, tuz, süt ve su bir kap içinde yoğurularak yumuşak bir hamur haline getirilir. Üç eşit parçaya bölünerek bezeler haline getirilir ve 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur bezeleri ekmek tahtası üzerinde hafif unlanarak 55-60 cm çapında ve 1 cm kalınlığında açılır. Açılan yufkalara tahinli harçtan 3'er kepçe (340 ml) gezdirilerek dökülür. Tahinli harcın yufkanın yüzeyine iyice yayılması için, yufkanın kenarlarından tutularak yufkanın ortasına kadar kapatılıp açılır. Tahinli harcın yufkanın dışına akmaması için en dıştan içe doğru iki parmak kalınlığında katlanan yufkanın ortasına bir delik açılarak yufka, delikten kenarlara doğru sarılır. Yufkanın tahinli harcı iyice çekmesi için ip gibi bükülür. Daha sonra yufka, bir noktasından bölünür ve dışarıya doğru kendi etrafında kıvrılarak gül şeklinde sarılır. Bu şekilde tahinli harcı tamamen içine çekmiş olur. Diğer iki bezeye de aynı işlemler uygulanır.

Gül şeklinde sarılan yufkalar, tahinli harcın akmaması için buzdolabında ya da 2-5 °C sıcaklığında soğuk bir ortamda 20 dakika kadar bekletilir. Daha sonra yufkalar kullanılacak tepsi boyutuna göre oklavayla açılır. Açma işlemi sırasında, tahinli harcın tadını baskılamaması için un kullanılmamasına özen gösterilir. Açılan yufkalardan bir tanesi tepsiye yayılır ve üzerine kıymalı harcın yarısı yayılarak konur. İkinci yufka da tepsiye serilerek, üzerine kıymalı harcın kalanı yayılarak konur. Üçüncü yufka ile böreğin üstü kapatılır. Üzerine yumurta sürülür, susam ve çörek otu ekilir. Piştikten sonra zor olabileceğinden fırına vermeden önce de dilimlenebilir. Kayseri Tandır Böreği 180-200 °C sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirilir. Fırından çıkarılınca, böreğin kurumaması için üzerine su serpilir ve bir bez ile kapatılır. Kare şeklinde dilimlenen Kayseri Tandır Böreği günlük olarak üretilir ve tüketilir.

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

Kayseri Tandır Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretim metodu, özellikle hamurunun hazırlanması ve açılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile Kayseri Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda 1 kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Tahinli harcın uygunluğu.
- Kıymalı harcın uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Kayseri Tandır Böreği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin ve 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.