

No: 1562 – Mahreç İşareti

BALIKESİR DÜĞÜN ÇORBASI

Tescil Ettiren

BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1562
Tescil Tarihi	: 25.03.2024
Başvuru No	: C2023/000177
Başvuru Tarihi	: 19.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Dügün Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Dügün Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Dügün Çorbası; soğuk meyane sosu (su, yumurta sarısı, yoğurt, buğday nişastası ile hazırlanan) ve sıcak terbiyenin (tereyağ, ayçiçek yağı, buğday unu ile hazırlanan) karıştırılması ile elde edilen karışımın haşlanmış tavuk suyuna ilave edilmesi, daha önceden hazırlanan nohut, arpa şehriye ve didiklenmiş küçük şekilde parçalanmış tavuk parçaları ile karıştırılması ve servisinde tereyağ ve tatlı kırmızı toz biberden oluşan sos ve ayrıca sunumunda maydanoz yaprakları, toz karabiber, limon suyu (isteğe bağlı limon tuzu) ile servis edilen Balıkesir iline özgü çorbadır.

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Dügün Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, bileşen seçimi ve soslar ile terbiyenin hazırlanması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balıkesir Dügün Çorbasının üretimi çorbanın, soğuk meyane sosunun, sıcak terbiyenin ve sosun hazırlanması aşamalarından oluşur. Üretimde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

100 kişilik Balıkesir Dügün Çorbası için bileşenler:

Çorbanın hazırlanmasında (haşlanmış tavuk suyu, arpa şehriye ve nohutun hazırlanması) kullanılan bileşenler:

20 kg tavuk göğüs eti (kemikli)
50 g tuz
15 litre su
750 g arpa şehriye
50 ml ayçiçek yağı
1,5 kg nohut

Soğuk meyane sosu için bileşenler:

3 litre su
20 adet yumurta sarısı
200 g yoğurt
50 g buğday nişastası

Sıcak terbiye için bileşenler:

500 g tereyağı
200 ml ayçiçek yağı
500 g buğday unu

Sos için bileşenler:

500 g tereyağı
20 g tatlı toz kırmızıbiber

Servis için bileşenler: (1 servis tabağı için)

20 g maydanoz yaprağı
10 g karabiber
250 g limon suyu (isteğe göre limon tuzu kullanılabilir.)

Çorbanın hazırlanması (haşlanmış tavuk suyu, arpa şehriye ve nohutun hazırlanması):

Tavukgöğsü su ile yıkanıp süzülür. 30 litre kapasiteli çelik derin tencereye koyulur ve üzerine 12 litre su ile tuz ilave edilerek orta ateşte yaklaşık 45 dakika haşlanır. Tavuk eti paslanmaz çelik kevgir ile haşlama suyunun içerisinde alınarak yaklaşık 30 dakika soğutulmaya bırakılır. Soğuduktan sonra el ile 3-5 cm kalınlığında parçalanır. Kalan haşlama suyu kısık ateşte kaynatılmaya devam eder.

Arpa şehriyeler 50 ml ayçiçek yağı ile çelik tencerede pembeleşinceye kadar orta ateşte kavrulur. Koyu renk alması istenmez. Daha sonra 2 litre su ilave edilir ve 10 dakika sürekli karıştırılarak kaynaması sağlanır.

Çorbada kullanılacak olan nohut, akşamdan ıslatılır ve gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere 1 litre suda kısık ateşte 1 saat haşlanır.

Soğuk meyane sosun hazırlanması: Çukur tencere içerisine 3 litre soğuk su koyulur. Bu suyun içerisine 20 adet yumurta sarısı, 200 g yoğurt ve 50 g buğday nişastası ilave edilir. Çırpma teli ile homojen yapı yakalanana kadar çırpılır ve beklemeye alınır. Soğuk meyane sos hazırlandıktan sonra sıcak terbiye hazırlanır.

Sıcak terbiyenin hazırlanması: Çukur bir tencereye 500 g tereyağı ve 200 ml ayçiçek yağı ilave edilir ve yağ karışımı kızarınca buğday unu yavaş yavaş ilave edilerek çırpma teli ile sürekli çırpılır. Bu işlem kısık ateşte 25 dakika devam eder. Buğday unun rengi buğday rengine dönene ve karışım kum tanesi gibi akıcı hale geldiğinde bu işlem tamamlanarak tencere ocaktan alınır.

Önceden hazırlanan soğuk meyane sosu sıcak terbiyenin olduğu tencereye dökülür ve 2 dakika süresince çırpılır. Kaynamakta olan tavuk suyu 20 litrelik başka bir tencereye aktararak kaynatma işlemine devam edilir ve hazırlanan terbiye bu tencereye ilave edilir. Çırpma işlemine devam edilerek kaynama başlayınca ocak kapatılır. İnce bir süzgeç ile çorba tenceresine süzülür ve önceden hazırlanan nohut, arpa şehriye ve didiklenmiş tavuk parçaları çorba tenceresine ilave edilerek çorba hazır hale gelmiş olur.

Sosun hazırlanması: Bir tavada 500 g tereyağı eritildikten sonra ve ocağın altı kapatılır, 5 dakika bekletilir ve tatlı toz kırmızıbiber eklenir.

Bir kapta maydanoz yaprakları ve karabiber karıştırılır.

Balıkesir Dügün Çorbası 150-200 ml kapasiteli çorba kâselerine koyulur. Üzerine maydanoz-karabiber karışımı ilave edildikten sonra ayrı kapta karıştırılarak sıcak olarak servisi yapılır. Limon suyu (isteğe bağlı limon tuzu) çorbanın servisinde kullanılır.

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

Balıkesir Dügün Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi ve soslar ile terbiyenin hazırlanması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Balıkesir Dügün Çorbasının üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkârlar Odası ile Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Dügün Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Balıkesir Dügün Çorbası ibaresinin 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.