

No: 1637 – Mahreç İşareti

YENİPAZAR PİDESİ

Tescil Ettiren

AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1637
Tescil Tarihi	: 05.09.2024
Başvuru No	: C2023/000174
Başvuru Tarihi	: 16.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenipazar Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Güzelhisar Mah. İstiklal Cad. No:4/1 Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Yenipazar Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenipazar Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenipazar Pidesi; buğday unu, su, tuz, yaş hamur mayası ile hazırlanan pide hamurunun açılıp şekillendirilmesiyle elde edilen uzun, yuvarlak, kapalı, kesikli formlarda sunulan bir pidedir. İç harcı kıyma, kıyma ve yumurta, peynir, peynir ve yumurta veya tahin gibi farklı seçeneklerden oluşabilir. Pide, fırında pişirilerek servis edilir. Yenipazar Pidesi taban ölçüsü 1,40x1,40 veya 2x2 m ateş tuğlasından yapılmış ve fırın içerisinde oluşabilecek duman isini önleyen çift girişli tek baca düzeneği bulunan fırınlarda pişirilir. Yenipazar Pidesinin üretiminde, fırında yakacak olarak zeytin odunu, şeftali odunu vb. kullanılır.

Yenipazar Pidesinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yenipazar Pidesi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıda bulunmaktadır.

Yenipazar Pidesi Hamur Bileşenleri

- 50 kg buğday unu
- 30 litre su
- 210 g yaş maya (*Saccaromyces cerevisia*)
- 350 g tuz

Un, su, tuz ve yaş maya karıştırılıp homojen kıvamda olacak şekilde yoğurulur. Hamur pide yapımı için serin bir ortamda en az bir saat dinlendirilir. Kabaran hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar ayrılır ve bunlar küçük top şekline getirilerek içi hafif unlanmış hamur pasalarının içine konulur. Hamur günlük yapılır. Gün içinde tüketilmeyen hamurlar pide yapımında kullanılmaz.

Yenipazar Pidesi İç Malzemeler ve Özellikleri

Kıyma; otlakta doğal besinlerle beslenmiş dana etinin; döş, ön, kol, kaburga kısımlarından elde edilmelidir. Et, üzerindeki yağla birlikte çekilmelidir. Etin yağ oranı düşükse, dananın içkembe ve bağırsaklarının üzerini saran çember yağı (gömlek yağı) ilave edilir ve orta yağlı olarak çekilir. Belirtilen yağ harici dananın başka bir kısmından alınan veya başka bir hayvanın yağı kesinlikle konulmamalıdır.

Peynir; inek sütünden elde edilen peynir olmalıdır. Rendelenmiş olarak hazır hale getirilmelidir.

Çökelek; inek sütün kesilmesinden elde edilen çökelektir.

Tahin; yerli susam tahini kullanılır.

Tereyağı; inek sütünden elde edilen tereyağı kullanılır.

Domates, kuru soğan, maydanoz; bıçakla çok küçük doğranıp hazırlanır.

Malzemeler karışmamış halde ayrı kaplarda ve günlük hazırlanmalıdır. İç bileşen karışımları pide hamurunun üzerinde yapılmalıdır.

Yenipazar Uzun Kıymalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g kıyma
- 15 g soğan
- 35 g domates
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kaptaki karıştırılarak hamurun üzerine dağıtılır ve hamurun kenarları ince şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 5-7 dakika pişirilir. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Kıymalı Yumurtalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g kıyma
- 2 adet yumurta
- 15 g soğan
- 35 g domates
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kaptaki karıştırılarak hamurun üzerine dağıtılır ve hamurun kenarları ince şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur. 4-5 dakika sonra pide fırın dışına çıkarılmadan pide üzerine yumurtalar kırılır ve bir fırça yardımı ile dağıtılır. Yumurta sürülmüş pide 1-2 dakika daha pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Yuvarlak Kıymalı Pide Bileşenleri (1 adet)

- 50 g hamur
- 25 g kıyma
- 5 g soğan
- 10 g domates
- 1 g maydanoz

Hamur el ile kenarları puf kalacak şekilde hamurun ortası bastırılarak 10x10 cm çapında açılır ve dış kenarları kıvrılmaz. İç malzeme bir kap içinde karıştırılarak hamurun üzerine puf kenarlar boş olacak şekilde dağıtılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru koltuk adı verilen sol köşeye konulur ve 5-7 dakika arasında pişmeye bırakılır.

Yenipazar Kapalı Kesikli Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 100 g çökelek
- 100 g inek peyniri
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzun ve geniş şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kaptaki karıştırılarak hamurun yarısına dağıtılır ve hamur yarım ay şeklinde katlanarak malzemenin hamurun içinde kalması sağlanır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 3 dakika pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Peynirli Yumurtalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g çökelek
- 75 g inek peyniri
- 2 adet yumurta
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. Kesik, rendelenmiş peynir, yumurta ve maydanoz bir kap içinde karıştırılarak hamur üzerine kaşık ile dağıtılır. Hamurun kenarları ince bir şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 5-7 dakika arasında pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Tahinli Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 100 g hamur
- 150 g tahin
- 100 g şeker

Hamur el ile yırtılmadan daire şeklinde açılır ve üzerine her yerini kaplayacak şekilde tahin sürülür. Tahinli hamur rulo haline getirilerek tekrar yoğrulur ve yırtılmadan 30x30 cm çapında yuvarlak olarak açılır. Hamur üzerine tekrar her yerini kaplayacak şekilde tahin sürülür ve tahin üzerine her yerine eşit olacak şekilde şeker serpilerek ateşin en uzak noktasında fırında 1 dakika pişirilir.

Yenipazar Pidesi Servis Sırası

Tüketiciler tarafından Yenipazar Pidesi için hangi pidenin tüketileceğine karar verilememiş ve “sıra ile alalım” talebi gelmiş ise pide ustaları tarafından geleneksel olarak sunulan servis sırası; Yenipazar Yuvarlak Kıymalı, Yenipazar Kapalı Kesikli, Yenipazar Kıymalı Yumurtalı, Yenipazar Peynirli Yumurtalı, Yenipazar Uzun Kıymalı sırası ile kiremitte soğan ve salata ile birlikte servis edilir. Son olarak çay ile birlikte Yenipazar Tahinli Pidesinin servisi yapılır. Yenipazar Yuvarlak Kıymalı (Gıyma), Yenipazar Uzun Kıymalı ve Yenipazar Kıymalı Yumurtalı pide çeşitlerinin servisi; eğer mevsiminde ise coğrafi sınırda yetişen ve hafif acı, mayhoş bir tadı olan turunç meyvesi veya limon ile birlikte yapılır.

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

Yenipazar Pidesi coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yenipazar Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Aydın Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Kooperatifler Şube Müdürlüğü, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği ile Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümü ve Yenipazar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim merci tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merci tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Yenipazar Pidesi ibaresi ile mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.