

## COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3310260	Başvuru Numarası	C2024/000390
Evrak Numarası	2024-GE-892331	Evrak Tarihi	23.12.2024 14:14:22
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK KAPAMASI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	Ürün	YEMEK
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Kapaması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

## COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	BOZÜ***
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	GÖLP*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	MERK**
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	OSMA****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	SÖĞÜ*
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	YENİ*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHI***

Coğrafi Sınır Ayrıntıları BİLECİK İLİ

## ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Kapaması, Bilecik mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, pirinç pilavı ile etin birleşiminden oluşan geleneksel bir ana yemektir. Bilecik iline özgü bu yemek, bölgenin yerel mutfak kültürünü temsil eder ve özellikle özel günlerde, bayramlarda ve aile buluşmalarında tercih edilen bir yemek olarak öne çıkar. Yemeğin temel bileşenleri, kuşbaşı kuzu veya dana eti (isteğe bağlı olarak tavuk eti), pirinç, baharatlar ve tereyağıdır.

## Hazırlık ve Pişirme Süreci

Bilecik Kapaması, Bilecik mutfağında geleneksel "kapama" türü yemeklerin özgün bir temsilcisidir. Yemeğin hazırlanışında, etin doğru şekilde haşlanması, pirincin tane tane kıvamda pişmesi ve baharatların dengeli kullanımı önemlidir. Haşlama sırasında elde edilen et suyu, pilavın pişirilmesinde kullanılarak yemeğin lezzet profilini zenginleştirir. Malzemeler, fırında pişirilerek birleştirilir ve buharda pişirme yöntemi sayesinde yemeğin tüm bileşenleri doğal lezzetlerini korur.

Bilecik Kapaması, bölgenin kültürel değerlerini yansıtan ve yerel mutfak kültürünün bir simgesi olarak kabul edilen bir yemektir. Yemeğin paylaşılabilir yapısı, Bilecik'teki aile bağlarının ve toplumsal dayanışmanın bir sembolüdür. Özel günlerde ve bayramlarda misafirlere sunulan kapama, Bilecik'in misafirperverlik anlayışını ve yerel yemek kültürünü ortaya koyar. Bu yemek, bölge halkı tarafından nesiller boyunca korunmuş ve aktarılmıştır.

Bilecik Kapaması, Türkiye'nin farklı bölgelerinde yapılan pilav ve et birlikteliğine dayalı yemekler arasında, hem malzeme seçimi hem de pişirme yöntemi açısından özgün bir konuma sahiptir. Bu yemek, özellikle Bilecik mutfağını temsil eden yerel tatlarla diğer benzer yemeklerden ayrılır. Bilecik Kapaması: Kuşbaşı kuzu veya dana eti, bazen de tavuk etiyle yapılır. Et, önce haşlanır, ardından pirincin üzerine yerleştirilerek fırında buharda pişirilir. Etin ve pilavın ayrı ayrı pişirildikten sonra birleşmesi, yemeğin lezzet yoğunluğunu artırır. Haşlama sırasında elde edilen et suyu, pilavın temel lezzetini oluşturur. Büryan Pilavı (Doğu Anadolu): Et genellikle iri parçalar halinde kullanılır ve pilavla birlikte pişirilir. Et suyu doğrudan tencereye eklenerek pilavın pişirilmesi sağlanır. Fırın yerine ocakta pişirilir ve yoğun baharatlarla tatlandırılır. Kapama (Ege ve Marmara): Et, genellikle kemikli olarak kullanılır ve pirinçle birlikte tencere veya fırında pişirilir. Pirincin et suyuyla tamamen birleşerek lezzetlenmesi sağlanır. Ancak bu yöntemde, malzemeler doğrudan birleştirilir ve buharlama etkisi ikinci plandadır.

Bilecik Kapaması: Pirinç ve et, ayrı ayrı hazırlık aşamalarından geçtikten sonra fırında birleştirilir. Üzeri alüminyum folyo veya yağlı kağıtla kapatılarak buharda pişirilmesi, pirincin tane tane olması ve etin yumuşak kalmasını sağlar. Fırında buharda pişirme, Bilecik Kapaması'nın ayırt edici pişirme yöntemidir.

Tepsi Pilavı (Güneydoğu Anadolu): Fırında pişirilir ancak et genellikle kavularak pilavla birlikte tepsiye yerleştirilir. Pirinç ve et arasında bu kadar net bir hazırlık süreci ayrımı yapılmaz.

Kuzu Kapama (Trakya): Kuzu eti doğrudan pirinçle birlikte kapalı bir tencerede pişirilir. Bu yöntemde, etten gelen yağ pirince tamamen geçer. Bilecik Kapaması'nda ise tereyağı son aşamada eklenir, bu da daha hafif bir tat oluşturur.

Bilecik Kapaması: Minimal baharat kullanımıyla (karabiber, tuz, isteğe bağlı nane) et ve pirincin doğal lezzetini öne çıkarır. Ayrıca tereyağı ve et suyu, yemeğin temel tat katmanlarını oluşturur. Hünkâr Pilavı (Osmanlı Saray Mutfağı): Baharat kullanımı daha çeşitlidir (tarçın, yenibahar, karanfil gibi). Et ve pirinç aynı tepside pişirilse de saray mutfağına özgü daha yoğun baharat katmanlarıyla tatlandırılır. Şehzade Pilavı (Osmanlı Mutfağı): Farklı kuru yemişler (badem, fıstık) ve baharatlarla zenginleştirilir. Kapama gibi geleneksel köklerden gelir ancak daha gösterişli sunumlara sahiptir.

## ÜRETİM METODU

## Bilecik Kapaması Malzeme Listesi (6-8 Kişilik)

Malzeme Miktar Gramaj

Kuşbaşı Et (Kuzu, Dana, Tavuk) 500 gram 500 gram

Pirinç 2 su bardağı 400 gram

Sıvı Yağ 4-5 yemek kaşığı 50 gram

Tereyağı 2 yemek kaşığı 30 gram

Su (Et Suyu veya Sade Su) 4 su bardağı 800 gram

Tuz 1,5 çay kaşığı 7,5 gram

Karabiber 1 çay kaşığı 2 gram  
Nane (isteğe Bağlı) 1 tatlı kaşığı 2 gram

#### Bilecik Kapaması Hazırlık Aşamaları

##### 1. Etin Hazırlanması

Kuzu/Dana Eti için: 500 gram kuşbaşı et, orta boy bir tencereye alınarak orta ateşte pişirilmeye başlanır. Etler kendi suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Bu işlem sırasında etin doğal yağları açığa çıkar ve lezzeti yoğunlaşır. Ardından tencereye 2 yemek kaşığı sıvı yağ eklenir ve etler birkaç dakika boyunca hafifçe kavrulur. Daha sonra, üzerine 2 su bardağı (400 ml) sıcak su ve 1 çay kaşığı tuz ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak etler kısık ateşte 30-40 dakika boyunca haşlanır. Haşlama sırasında suyun tamamen buharlaşması durumunda, bir miktar sıcak su eklenerek pişirme süresi uzatılabilir. Etler iyice yumuşadıktan sonra, et suyundan süzülerek kenara alınır. Bu et suyu daha sonra pilav için kullanılacaktır.

Tavuk Eti için: 500 gram tavuk kuşbaşı et, orta boy bir tencereye alınır ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile orta ateşte hafifçe kavrulur. Üzerine 2 su bardağı (400 ml) sıcak su ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. Tavuk etleri kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika boyunca haşlanır. Tavuk eti, dana ve kuzu etine göre daha çabuk piştiği için süre daha kısadır. Haşlanan tavuk etleri süzülerek kenara alınır ve tavuk suyu saklanır. Hem dana/kuzu eti hem de tavuk eti hazırlığında haşlama sırasında oluşan et/tavuk suyu, yemeğin lezzetini artıran temel bir bileşendir ve pilavın pişirilmesinde kullanılmaktadır.

3. Pirinç Hazırlığı: 400 gram pirinç, tane tane ve parlak bir pilav elde edebilmek için doğru şekilde hazırlanmalıdır. Pirinç geniş bir kaba alınarak üzerini tamamen kaplayacak kadar ılık su eklenir. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek yaklaşık 15-20 dakika boyunca bekletilir. Bu aşamada tuzlu suda bekletme işlemi, pirincin nişastasını salmasını ve daha homojen şekilde pişmesini sağlar. Bekleme süresinin sonunda, pirinç birkaç kez duru su ile yıkanır. Akan suyun berraklaşana kadar devam eden bu yıkama işlemi, pirincin üzerindeki fazla nişastayı tamamen arındırır ve pilavın lapa olmasını engeller. Yıkama işleminden sonra pirinç süzülerek kenarda bekletilir. Bu hazırlık, pilavın kıvamını kusursuz hale getirmek için önemli bir adımdır.

3. Tepsinin Hazırlanması ve Birleştirme: Fırında pişirme için uygun bir tepsi veya borcam seçilir ve tabanı hafifçe yağlanır. Bu işlem, pirincin tepsiyeye yapışmasını önler ve pilavın alt kısmının lezzetli bir katman oluşturmasını sağlar. Önceden yıkayıp süzölmüş pirinç, tepsinin tabanına eşit şekilde yayılır. Üzerine, haşlanmış kuşbaşı et veya tavuk parçaları yerleştirilir. Etlerin düzenli bir şekilde dağılması, her porsiyonda dengeli bir tat sunar. Pirincin ve etlerin üzerine 1 çay kaşığı karabiber serpilir. İsteğe bağlı olarak 1 tatlı kaşığı kuru nane de eklenebilir. Baharatlar, yemeğin aromasını zenginleştirerek damakta hoş bir tat bırakır. Bu hazırlık aşaması, tepsinin fırında pişirilmeye hazır hale gelmesini sağlar.

4. Pişirme için Sıvının Hazırlanması: Yemeğin lezzetini belirleyen önemli bir adım, pilavın pişirilmesi için hazırlanan sıvıdır. Haşlama sırasında elde edilen yaklaşık 2 su bardağı (400 ml) et veya tavuk suyu, sıcak su ile tamamlanarak toplamda 4 su bardağı (800 ml) sıvı hazırlanır. Et/tavuk suyu, yemeğin aromasını güçlendirir ve pilava derinlik katar. Hazırlanan bu sıvı, kaynar halde tepsideki pirincin üzerine eşit şekilde dökülür. Suyun tüm pirinç tanelerine ulaşması, pilavın homojen şekilde pişmesini sağlar. Ardından, pilavın lezzetini artırmak için 2 yemek kaşığı tereyağı küçük parçalar halinde pirincin üzerine yerleştirilir. Tereyağı, pişirme sırasında eriyerek pilavın her katmanına nüfuz eder ve yemeğe yoğun bir tat kazandırır. Bu aşama tamamlandığında, tepsi fırında pişirilmek üzere hazır hale gelir.

5. Fırında Pişirme: Hazırlanan tepsi, yemeğin buharda pişerek yumuşak bir kıvam almasını sağlamak için alüminyum folyo veya yağlı kağıt ile sıkıca kapatılır. Bu kaplama, pilavın tane tane olmasını destekler ve etlerin kurummasını önler. Tepsisi, önceden ısıtılmış 200°C fırına yerleştirilir ve kapama 30-35 dakika boyunca pişirilir. Pişirme süresi boyunca pirincin suyunu çekip çekmediği ve tamamen pişip pişmediği kontrol edilir. Eğer pirinç tam olarak pişmemişse veya suyu tamamen çekmemişse, üzerine bir miktar daha sıcak su eklenerek pişirme süresi birkaç dakika daha uzatılabilir. Bu aşama, pilavın ideal kıvama ulaşmasını sağlar ve etlerin yumuşak olmasını destekler.

6. Servis: Fırından alınan tepsi, yemeğin lezzetlerinin oturması ve kıvamının dengelenmesi için 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu süre, pilavın buharını çekerek daha yoğun bir kıvama ulaşmasını sağlar ve lezzetlerin birbirine geçmesine olanak tanır. Dinlenme süresi sonunda kapama, dilimlenerek ya da tepside kaşık yardımıyla alınarak sıcak servis edilir. Yemeğin yanında yoğurt, turşu ya da ayran gibi geleneksel eşlikçiler tercih edilebilir. Bilecik Kapaması, hem görsel şıklığı hem de benzersiz lezzetiyle sofraları zenginleştiren mükemmel bir ana yemektir.

Sıcak Servis: Kapama, sıcak tüketildiğinde et ve pilavın birleşen lezzetleri en iyi şekilde hissedilir. Pişirdikten hemen sonra dinlendirilip servis edilmesi, tercih edilir. Kapamanın yanında yoğurt, ayran veya ev yapımı turşular gibi eşlikçilerle sunulması, yemeği tamamlayan lezzetler oluşturur.

Artan kapama, buzdolabında saklanarak ertesi gün de tüketilebilir. Ancak pilavın kurummasını önlemek için ısıtılarak bir miktar sıcak su veya et/tavuk suyu eklenmesi önerilir.

## COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFİ SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Bilecik Kapaması, geçmişte eskiye dayanan ve Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan yöresel bir yemektir. Üretimde kullanılan malzemelerin hazırlanması, özellikle etlerin pişirilmesi ve bulgur pilavının hazırlanması gibi aşamalar dahil olmak üzere, coğrafi sınıra özgü üretim yöntemleri bulunur. Bu özel yöntemler, yemeğin Bilecik iline özgü niteliklerini ve lezzetini korumasını sağlamaktadır.

Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Kapamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir. Üretimin coğrafi sınır içerisinde yapılması, hem yemeğin geleneksel özelliklerini korumakta hem de yöre halkına ekonomik katkı sağlamaktadır.

## DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Kapamasının üretim metodunun uygunluğu,

- Bilecik Kapamasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu

-Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

## BAŞVURU SAHIPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

## FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	8440*****	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
--------------------	-----------	----------------	---------------------------------

## DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46501139383-3310260
-----------------	---------------------

## ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00



\* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

\*\* Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ\*\*\*\*\* tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

\*\*\* Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'ıncı maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

\*\*\*\* Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=28EBA0D901660454E0635B01A8C0AB3B> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.