

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	2965308	Başvuru Numarası	C2024/000175
Evrak Numarası	2024-GE-419548	Evrak Tarihi	14.06.2024 15:58:23
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK LİNGA TATLISI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Ürün	TATLI
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Linga Tatlısı mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Linga Tatlısı ibaresi, mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	BOZÜYÜK
TÜRKİYE	BİLECİK	GÖLPAZARI
TÜRKİYE	BİLECİK	MERKEZ
TÜRKİYE	BİLECİK	OSMANELİ
TÜRKİYE	BİLECİK	PAZARYERİ
TÜRKİYE	BİLECİK	SÖĞÜT
TÜRKİYE	BİLECİK	YENİPAZAR
TÜRKİYE	BİLECİK	İNHISAR

Coğrafi Sınır Ayırtıları BİLECİK İLİ

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ



Bilecik Linga Tatlısı; Un, kabartma tozu ve sütün (isteğe bağlı olarak yumurta ilavesiyle) karıştırılarak elde edilen akışkan tatlı hamurunun 4-5 cm çapında 2-3 mm kalınlığında tavada kızartıldıktan sonra üzüm pekmezi şerbeti içerisinde bekletildikten sonra ceviz içi ile servis edilen Bilecik iline özgü kışlık bir tatlı çeşitidir. Bilecik Linga Tatlısının ilk üretilmeye başlandığı yer Bilecik iline bağlı Söğüt ilçesi olarak kabul edilmektedir. 750 yıldır Ertuğrulgazi? yi anma törenlerine katılan Türkmenler ile Anadolunun çeşitli yerlerine yayıldığı bilinmektedir. Bilecik Linga Tatlısı genellikle kışın tüketilen bir tatlıdır. Kış aylarında hemen hemen her evde pişirilen bu tatlı; kış aylarında sürekli olarak yanan kuzine sobalar üzerinde pişirilir ve yöreden elde edilen üzüm pekmezleri kullanılarak tatlandırılmıştır. Kolay yapılabilir olması ve malzemelerine hemen her evde kolay ulaşılabilir olması da bu ürünün pişirilen hamurun çok ince ve akışkan olması en önemli ayırt edici özelliğidir. Diğer tatlı çeşitlerinden en önemli farkı ise pişirilen hamurun üzüm pekmezinden elde edilen şerbet içerisinde bekletilmesidir.

Bilecik Linga Tatlısı en fazla bilinen ve hemen her evde yapılan ekonomik değere sahip bir tatlı çeşitidir. Bilecik halk kültüründe ve gastronomisinde tanınırlığıyla en fazla olan bir üründür.

ÜRETİM METODU

4 porsiyon Linga Tatlısı için (20 adet)

- 100 gr buğday unu
- 60 ml süt
- 5 gr kabartma tozu
- 1adet orta boy yumurta (isteğe bağlı)
- 60 gram ceviz içi (Her porsiyon için 15 gram ve 3-5 mm ebatlarında parçalanmış olmalıdır)
- 500 ml üzüm pekmezi şerbeti (400 ml üzüm pekmezi + 100 ml içme suyu)

- Üzüm Pekmez Şerbeti Hazırlığı: 400 ml üzüm pekmezi 100 ml içme suyu ile iyice karıştırılarak elde edilir. Üzüm pekmezi kıvamlı bir ürün olduğu için içme suyu ile kıvamı azaltılır. Böylece pekmez pişirilen tatlı hamuruna nüfuz eder.
 - Tatlı Hamuru Hazırlığı: Bir karıştırma kabında un ve kabartma tozu süt ile karıştırılarak akışkan bir hamur elde edilir. Yaklaşık olarak 5 dakika boyunca mikser yada el ile karıştırılan malzemeler homojen olmalıdır. İsteğe bağlı olarak bu karışıma 1 adet orta boy yumurta ilave edilebilir.
 - Pişirme: Teflon tava ocakta kısık ateşte ısıtıldıktan sonra elde edilen hamurdan 1 er kaşık alınarak ısıtılmış tavaya dökülür. (Teflon tava kullanılmıyor ise tava iç yüzeyine 5-10 ml sıvı ayçiçek yağı dökülerek kızartma işlemi yapılır). Hamur mümkün olduğu kadar yuvarlak daire şeklinde 4-5 cm çapında ve 2-3 mm den kalın olmayacak şekilde tavada kızartılmalıdır. 50-60 saniye düşük ısıda ısıtma yapıldıktan sonra ocak ısısı en yüksek dereceye artırılarak 2-2.5 dakika daha pişirilir. Pişirme işlemi sonrasında hamur yanmamalıdır. Her iki yüzey açık kahverengi olduğunda ısı işlem tamamlanır.
 - Şerbetleme: Bilecik linga tatlısı yapımında üzüm pekmezi şerbeti kullanılır. 400 ml üzüm pekmezi içerisine 100 ml içme suyu konularak karıştırılır. Su ile inceltilmiş üzüm pekmezi şerbeti pişmiş tatlı hamuruna daha kolay nüfuz eder. Pişirilen hamurlar yayvan kap içerisinde bulunan bu pekmeze batırılarak 4-5 dakika bekletilir. Üzüm pekmezi şerbetine batırılan Bilecik linga tatlısı servise hazırdır.
 - Servis: Servis tabağının alt kısmına 3-5 mm büyüklüğünde parçalanmış ceviz içinin yarısı serpilir. Üzerine kızartılmış ve ardından şerbetlenmiş hamur konur. Her porsiyonda 5 adet kızartılmışve ardından şerbetlenmiş hamur konulur. Son olarak üzerine kalan ceviz içi serpilerek tüketilir.
- Bilecik linga tatlısı taze ve sıcak olarak tüketilir. Üzüm pekmezi şerbeti ilave edildiğinde hemen tüketilmeyecekse üzüm pekmezi şerbeti ilave edilmez ve bu haliyle 10 gün buzdolabında (4-6 OC? de) muhafaza edilebilir. Tüketileceği zaman ısıtılarak üzüm pekmezi şerbetine batırıldıktan sonra ceviz içi ile beraber servis edilebilir.

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

Bilecik linga tatlısının yapımı ustalık gerektirdiğinden üretimin tüm aşamaları Bilecik ilinde gerçekleştirilmelidir.

DENETLEME

Denetim mercii, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı ve Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden seçilecek 3 kişiden oluşacaktır. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, gerekli görüldüğünde ya da şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilecektir.

Denetimlerde,

Coğrafi Sınır Uygunluğu

Üretimde Kullanılan Un Uygunluğu

Üretim Tekniğinin Uygunluğu

Üretimde Kullanılan Bileşenlerin uygunluğu ve

Coğrafi İşaret Amblemi Kullanımının uygunluğu kontrol edilecektir.

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.

BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440011180	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI	TÜRKİYE
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda.yalcinkaya@bileciktso.org.tr	5462061771	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI
8440011180		

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası 44331903710-2965308

ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3518821 14-06-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

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

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

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=16FDB7BFBD964BAE0635A01A8C0D330> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.