

## COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	2934608	Başvuru Numarası	C2024/000166
Evrak Numarası	2024-GE-372802	Evrak Tarihi	28.05.2024 10:12:25
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK NOHUTLU MANTI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Ürün	MANTI
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Nohutlu Mantısı mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Nohutlu Mantısı 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 Ayırtılırları BİLECİK İLİ

## ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Nohutlu Mantısı, haşlanmış nohutun ezildikten sonra tuz ve karabiber ile karıştırılarak elde edilen iç malzemenin, 4x4 cm kare şeklinde kesilen yufkanın içerisine konulduktan sonra fırında pişirilmesi sonucu elde edilen, Bilecik iline özgü bir mantı çeşitidir. Bilecik Nohutlu Mantısı fırında pişirildikten sonra üzerine hazırlanan sos dökülerek, sıcak olarak servis edilir.

Bilecik Nohutlu Mantısının üretiminde, tercihen Bilecik ilinde üretilen koçbaşı sarı nohut adı verilen nohut çeşiti kullanılır. Koçbaşı sarı nohut diğer nohut çeşitlerine göre daha büyük taneli ve yuvarlaktır. Taneleri sarı renktedir, bu renk, haşlama sırasında da korunur. Koçbaşı sarı nohut yüksek protein içeriği olarak bilinir. Haşlandığında kolayca kabukları soyulur. Kabukların soyulması Bilecik Nohutlu Mantısı yapımında en fazla tercih edilen özelliktir. Kabukları soyulan nohutlar kolayca ezilir ve yumuşak bir dokuya sahip olur. Bu doku başta iç hazırlanmasında karabiber ile daha kolay özdeşleşir ve mantı hamuruna kolay yayılmasını sağlar. Böylece sonraki işlem aşamalarında mantının yapısını korur. Pişirme sırasında ise ısının tüm mantı yüzeyine yayılmasını sağlar. lezzetinin daha yoğun oluşmasına sebep olur. Bilecik Nohutlu Mantısının diğer mantı çeşitlerinden en önemli farkı hamur içerisine nohuttan ve baharat karışımından iç malzemenin konulması ve pişirme işleminin fırında yapılmasıdır. Diğer mantı çeşitlerinde mantı hamuru genellikle suda haşlanır. Bilecik Nohutlu Mantısı suda kaynatılarak pişirildiğinde, hamurunun kalın olmasından dolayı dağılır, yapısı bozulur.

Kullanılan unun mantı hamuru için uygun olması gerekir. Hamur direnci, buğday unundaki gluten miktarına bağlı olan bir durumdur. Hamurun uzamaya karşı direnci 280-350 (bu), uzayabilirlik 150-190 mm ve enerji değeri 90-110 cm<sup>2</sup> olması gerekir. Kullanılacak unun öz (gluten) değeri en az % 30 ve protein oranı en az % 20 olmalıdır. Bu özelliklere sahip olan undan yapılan mantı hamurunun yoğurulması özen ve tecrübe ister.

Bilecik Nohutlu Mantısı en fazla bilinen ve hemen her evde yapılan ekonomik değere sahip mantı çeşitidir. Bilecik halk kültüründe ve gastronomisinde tanınırlığıyla en fazla olan bir üründür.

## ÜRETİM METODU

10 PORSİYON İÇİN:

1-Mantı Hamuru Malzemeleri

-1 kg buğday unu

-1-2 adet yumurta

-400 ml su

-8 gr tuz

2-Bilecik Nohutlu Mantı İç Malzemesi;

-500gr nohut

-7-8 gr karabiber

-5 gr tuz

3-Tavuk veya Et Suyu:

-500-700 ml tavuk suyu veya et suyu

4-Bilecik Nohutlu Mantı Sosu:

-150 gram tereyağı

-100 ml su

-4-5 gram acı veya tatlı toz biber

5-Sarımsak Sosunun

- 3-4 diş (6-8 gram) sarımsak

-500 gram yoğurt

Manti içinin hazırlanması:

1-İç Malzemenin Hazırlanması: Tercihen Bilecik'te yetiştirilen koçbaşı nohut çeşidi bir gün öncesinden ıslatılır. Ertesi gün ayrı bir kap içinde su ile haşlanır ve süzülür. Kabukları ayrılarak, içine % 0,5-0,7 karabiber, % 0,5 oranında tuz ilave edilerek ezilerek lapamsı kıvamına getirilir. Hazırlanan bu hamur içine konmaya hazırdır.

2-Hamurun Hazırlanması: Unun su tutma kabiliyetine göre 1 kg un için 400 ml su ilave edilir. Un geniş bir kaba alınır, ortası havuz gibi açılır, yumurta ve tuz karışımı ilave edilir. Yavaş yavaş su eklenerek yoğurma işlemine geçilir. Yoğurma, Bilecik Nohutlu Mantısı hamuru için en önemli aşamadır. El ile yoğurma yapılacaksa 18-20 dakika kadar yoğurma yapılır. Makine ile yoğurmada ise en az 10-12 dakika işlem devam etmelidir. Hamur, "kulak memesi yumuşaklığı" olarak tarif edilen sertliğe geldiğinde yoğurma işi sonlandırılır.

Elde edilen hamur, 20-25 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendirilmiş hamurdan, avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartılarak inceltme işlemine (yufka oluşumu) geçilir. Kopartılan hamurun miktarının önemi yoktur. Ancak hamurun açıldığında inceliği önemlidir. Genellikle 2-2,5 mm incelik yeterlidir. Yufka çok ince olmamalıdır. Çok ince yufka, nohut karışımını taşıyamaz, daha kalın yufka ise ısıtma sonunda yeterince pişmeyip, ürünün çığ kalmasına neden olur.

3-Yufkanın Oluşması ve İç Malzemenin Konulması: Oklava veya merdane ile açılan yufka 4x4 cm2 büyüklüğünde kare şeklinde kesilir. Her bir karenin içerisine 2-3 gram arasında (misket büyüklüğünde ve şeklinde yuvarlatılarak) iç malzeme konarak kesilen hamur parçaları iç malzeme taşımayacak şekilde karşı zıt köşelerinden birleştirilerek bohça adı verilen şekil oluşturulur. Genellikle yuvarlak pişirme tepsiye alt kısmı 8-10 gram sıvı bitkisel yağ ile yağlanarak, bohça şekilli mantılar bitişik olarak çok sıkışmayacak şekilde tepsiye dizilir.

4-Mantının Pişirilmesi: Tepsiyeye dizilen mantılar 180-200 °C fırında 25-30 dakika süre ile kızartılır. Bilecik Nohutlu Mantısının rengi açık kahverengiye döndüğünde pişirme işlemi tamamlanır.

5-Pişirme Sonrası Yapılan İşlemler: Pişirme işleminden sonra fırından alınarak üzerine mantıların hizasına kadar kaynatılmış tavuk suyu veya et suyu ilave edilerek tekrar fırına sürülür. Bu işlem en fazla 10 dakika sürer. Fırında tavuk suyunu biraz çektikten sonra çıkarılarak üzerine önceden sos ilave edilir. Sos 150 gram tereyağ ve 100 ml su içerisine 4-5 gram acı veya tatlı toz biber ayrı bir kap içerisinde ısıtılarak elde edilir. Elde edilen bu sos tepsinin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde dökülür.

6-Yoğurt: Sarımsak Sosunun Hazırlanması: Büyüklüğüne göre 3-4 diş sarımsak ezilir ve 500 gram yoğurt ile çırpılarak karıştırılır.

7-Servis: Sıcak olarak tabaklara konan mantılar üzerine yoğurt-sarımsak sosu ilave edilerek tüketilir. Hemen tüketilmeyecekse hiçbir sos ilave edilmez. Bu haliyle 10 gün buzdolabında (4-6 OC' de) muhafaza edilebilir. Tüketileceği zaman ısıtılarak soslar ilave edilir. Soslar ilave edildikten sonra hemen tüketilmelidir.

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

Bilecik Nohutlu Mantısında kullanılan nohut koçbaşı sarı nohut çeşidi olması gereklidir. Özellikle hamurun yoğrulması işlemi 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, Bilecik Nohutlu Mantısının tescilde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediği, kullanılan nohutun çeşit ve menşei, unun glüten değeri, enerji değeri, hamurun uzayabilirlik ve uzamaya karşı direnci 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@bilecikso.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	44150821402-2934608

### ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3477023 28-05-2024



\* 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=151E6B95D2117D5DE0635B01A8C0EA7C> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.