

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

| | | | |
|--------------------|--|-----------------------|---------------------|
| Tahakkuk Numarası | 3331978 | Başvuru Numarası | C2024/000409 |
| Evrak Numarası | 2024-GE-920844 | Evrak Tarihi | 30.12.2024 12:34:36 |
| Coğrafi İşaret Adı | Bilecik Papaz Yahnisi | Coğrafi İşaretin Türü | Mahreç İşareti |
| Ürün Grubu | Yemekler ve çorbalar | Ürün | YEMEK |
| Başvurunun Menşei | Yerli Başvuru | | |
| Kullanım Biçimi | Bilecik Papaz Yahnisi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Papaz Yahnisi 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 Bilecik İli

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Papaz Yahnisi, Bilecik iline özgü, geleneksel bir yemek türüdür. Adını, Osmanlı döneminden günümüze taşınan mutfak kültürünün zenginliğinden alan bu yemek, et ve sebzelerin özel bir uyum içinde hazırlanmasıyla ortaya çıkan, tatlı-ekşi aromaya sahip yemek çeşitidir. Coğrafi bölgenin mutfak mirasını yansıtan Papaz Yahnisi, hem tarihi hem de gastronomik bir değere sahiptir.

Bilecik Papaz Yahnisi'nin temel bileşeni, genellikle kuzu eti olup, etin doğal yağ oranı ve dokusal yapısı, yemeğin karakteristik lezzetini oluşturur. Bu yemek, kuzu etinin yüksek sıcaklıkta mühürlenmesi ve ardından kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmesiyle hazırlanır. Et, yemeğe hem zengin bir protein kaynağı sağlar hem de yumuşak ve sulu bir yapı kazandırır.

Sebze bileşenleri arasında şalot (arpacık soğanı-küçük boy soğan türü), yemeğe tatlımsı bir aroma ve hafif bir doku katkısı sağlar. Domates ve salçalar, yemeğin sosunu yoğunlaştırırken doğal asit içerikleriyle lezzet dengesini tamamlar. Sarımsak, yenibahar, karabiber ve defne yaprağı gibi baharatlar, Papaz Yahnisi'ne zengin bir aromatik derinlik kazandırır.

Bilecik Papaz Yahnisi'nin ayırt edici özelliklerinden biri, tatlı ve ekşi lezzetlerini denge içinde bir araya gelmesidir. Bu denge, yemeğe eklenen üzüm sirkesi ve bal kombinasyonu ile elde edilir. Sirkenin verdiği hafif keskinlik, balın doğal tatlılığıyla dengelenir.

Bilecik Papaz Yahnisi, geleneksel yöntemlere sıkı sıkıya bağlı kalarak hazırlanan bir yemektir. Kuşbaşı doğranmış etler, yüksek ateşte mühürlenerek lezzetlerini korur ve ardından kısık ateşte sebzelerle birlikte yavaşça pişirilir. Bu süreçte etin suları ve sebzelerin doğal aromaları birbirine karışarak yoğun ve zengin bir sos oluşturur. Yemek, sıcak su eklenerek ağır ağır kaynatılır ve yaklaşık 40-50 dakika pişirilir. Yavaş pişirme yöntemi, hem etlerin hem de sebzelerin tam kıvamında yumuşamasını sağlar.

Bilecik Papaz Yahnisi, Bilecik mutfağının özgün yemeklerinden biri olarak Osmanlı mutfak kültüründen izler taşır. Bu yemek, özellikle bayramlar, düğünler ve özel günlerde tercih edilmekte olup, yerel halk tarafından geleneksel tariflere sadık kalınarak hazırlanır. Kullanılan malzemelerin yerel ve doğal olması, yemeğin coğrafi kimliğini korumasında önemli bir rol oynar.

Bilecik Papaz Yahnisi, tarihsel, kültürel ve gastronomik değerleri bir araya getiren, lezzeti ve aromasıyla öne çıkar. Özenli bir hazırlık süreci, geleneksel pişirme yöntemleri ve malzemelerin uyumlu kombinasyonu sayesinde bu yemek, Bilecik mutfağının en özel temsilcilerinden biridir.

ÜRETİM METODU

| Bileşen | Miktar (4 Kişilik) |
|-------------------------------------|---------------------------|
| <u>Kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)</u> | 1000 gram |
| <u>Salot (ince doğranmış)</u> | 250 gram |
| <u>Arpacık soğan (bütün)</u> | 250 gram |
| <u>Sarımsak (ince doğranmış)</u> | 15 gram (5 diş) |
| <u>Tereyağı veya sıvı yağ</u> | 45 gram (3 yemek kaşığı) |
| <u>Domates salçası</u> | 30 gram (2 yemek kaşığı) |
| <u>Biber salçası</u> | 15 gram (1 yemek kaşığı) |
| <u>Olgun domates (rendelenmiş)</u> | 300 gram (2 adet) |
| <u>Üzüm sirkesi</u> | 100 gram (100 ml) |
| <u>Bal</u> | 40 gram (2 yemek kaşığı) |
| <u>Karabiber</u> | 4 gram (1 tatlı kaşığı) |
| <u>Tuz</u> | 6 gram (1 tatlı kaşığı) |
| <u>Yenibahar</u> | 2 gram (1 çay kaşığı) |
| <u>Defne yaprağı</u> | 1-2 gram (2-3 yaprak) |
| <u>Sıcak su</u> | 1000 gram (1 litre) |

1. Etin Hazırlanması

Bilecik Papaz Yahnisini hazırlamak için öncelikle kuzu eti kuşbaşı doğranarak temizlenir ve fazla sıvısından arındırılır. Etin yemeğe özel aromasını koruması için soğuk suyla yıkanır ve bir süzgeçte süzölmeye bırakılır. Bu süreç, etin daha temiz ve pişmeye hazır hale gelmesini sağlar.

2. Sebzelerin Hazırlanması

Bu aşamada şalotlar ince ince doğranır, arpacık soğanların kabukları soyularak bütün halde hazırlanır. Sarımsaklar ise ince ince doğranır. Sebzelerin doğru şekilde hazırlanması, yemeğin lezzet dengesi açısından önemlidir ve sonraki aşamalara geçişi kolaylaştırır.

3. Etin Kavrulması

Hazırlanan kuşbaşı etler, geniş tabanlı bir tencereye alınır ve tereyağı veya sıvı yağ eklenerek yüksek ateşte (yaklaşık 200-220°C) mühürleme işlemi yapılır. Mühürleme işlemi sırasında etler sürekli karıştırılmaz, böylece her bir yüzey sırasıyla tencerenin sıcak yüzeyiyle temas ederek düzgün bir şekilde kızarır. Bu işlem, etin dış yüzeyinde kahverengimsi bir kabuk oluşmasını ve içerideki doğal suyunun hapsedilmesini sağlar. Mühürlenmiş et, hem yumuşak bir doku kazanır hem de lezzetini kaybetmeden pişer.

Etlerin rengi tamamen değişip suyunu bırakana kadar kavurma işlemi sürdürülür. Bu aşamada tencerenin tabanında oluşan hafif kahverengi tortular, etin pişerken geliştirdiği derin aromaların bir işaretidir. Bu tortular, yemeğin genel lezzetine katkı sağlamak için önemlidir. Kavurma işlemi sırasında ocağın sıcaklığı dengelenmeli, yağın yanmasını önlemek için gerekirse ısı biraz düşürülmelidir.

Mühürleme tamamlandıktan sonra, ocağın sıcaklığı orta-düşük (yaklaşık 120-150°C) bir seviyeye getirilir ve et kısık ateşte birkaç dakika daha pişirilir. Bu işlem, etin iç dokusunun da yumuşamasını ve mühürleme sırasında hapsedilen lezzetin tüm parçaya yayılmasını sağlar. Etin tüm yüzeyleri altın kahverengi olduğunda, sonraki aşamaya geçmek için hazır hale gelir. Bu dikkatli pişirme yöntemi, Papaz Yahnisinin temelini oluşturan kuzu etinin ideal yumuşaklıkta ve lezzet dolu olmasını sağlar.

4. Soğan ve Sarımsakların Kavrulması

Mühürlenmiş etlerin üzerine doğranmış şalotlar eklenir ve yumuşayana kadar kavrulur. Daha sonra bütün haldeki arpacık soğanlar ve doğranmış sarımsaklar tencereye ilave edilir. Bu malzemeler birkaç dakika boyunca dikkatlice karıştırılarak kavrulur. Soğanlar ve sarımsakların kokuları ortaya çıktığında, yemeğin tat katmanları derinleşmiş olur.

5. Salça ve Domatesin Eklenmesi

Et ve soğan karışımına domates ve biber salçaları eklenir. Salçalar, yağ ile bütünleşene kadar kavrulur ve bu işlem yemeğe derin ve yoğun bir lezzet kazandırır. Ardından rendelenmiş domatesler eklenir ve birkaç dakika pişirilir. Bu aşama, yemeğin sos kıvamının oluşmaya başladığı bölümdür.

6. Tatlandırıcılar ve Baharatların İlavesi

Tencereye üzüm sirkesi ve bal eklenir. Sirke, yemeğe hafif bir ekşilik katarken bal, bu ekşiliği dengeler ve yemeğe hafif bir tatlılık katar. Bu tatlı-ekşi kombinasyonu, Papaz Yahnisinin en karakteristik özelliklerinden biridir. Ardından karabiber, yenibahar ve tuz eklenerek malzemelerin lezzet profili tamamlanır. Defne yaprakları da aromatik bir derinlik sağlamak için tencereye ilave edilir.

7. Suyun Eklenmesi ve Pişirme

Tencereye üzerini geçecek kadar sıcak su (yaklaşık 1 litre) eklenir. Yemeğin kapağı kapatılarak orta ateşte yaklaşık 40-50 dakika pişirilir. Bu süreçte etler yumuşar ve sebzelerle uyumlu bir kıvama gelir. Ara sıra kontrol edilerek su miktarı gerekirse ayarlanır. Pişirme işlemi boyunca defne yaprakları, aromalarını yemeğe salarak genel lezzeti derinleştirir.

8. Servis Hazırlığı

Yemek tamamen piştiğinde defne yaprakları tencereden çıkarılarak yemeğin aroması sadeleştirilir. Papaz Yahnisinin son hali, hem şalotların tatlımsı dokusunu hem de arpacık soğanların hafif kıtırılığını içerir. Yemeğin tatlı-ekşi sosu ve aromatik baharat dengesi, yanında pilav veya taze ekmekle servis edildiğinde mükemmel bir lezzet deneyimi sunar. Papaz Yahnisi, pişirildikten hemen sonra sıcak olarak tüketilmelidir, çünkü aromatik lezzetler ve dokular en iyi sıcaklıkta hissedilir. Oda sıcaklığında yaklaşık 2 saat dayanabilir. Buzdolabında saklanması durumunda 2 güne kadar muhafaza edilebilir ve tekrar ısıtıldığında tüketilebilir. Ancak, tazeliği ve dokusal bütünlüğü için aynı gün tüketilmesi önerilir.

Tüm üretim aşamaları Bilecik İli içerisinde gerçekleştirilmelidir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası 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 Papaz Yahnisi üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Papaz Yahnisi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Bilecik Papaz Yahnisi 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 SAHİPLERİ

| 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 | Ad Soyad/Unvan | BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS* |
|--------------------|----------------|---------------------------------|
| 8440***** | | |

DEKONT BİLGİLERİ

| | |
|-----------------|---------------------|
| Dekont Numarası | 46575496040-3331978 |
|-----------------|---------------------|

ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3955006 30-12-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA 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=2871D0BF4CF94490E0635B01A8C05F3C> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.