

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3332004	Başvuru Numarası	C2024/000406
Evrak Numarası	2024-GE-920823	Evrak Tarihi	30.12.2024 12:31:31
Coğrafi İşaret Adı	Bilecik Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı)	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	Ürün	YEMEK
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Şifalı Pilavı (Yörük Pilavı) ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Şifalı Pilavı (Yörük Pilavı) 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 Şifalı Pilavı, halk arasında "Bilecik Yörük Pilavı" olarak da bilinen, bölgenin tarihi ve kültürel mirasında önemli bir yere sahip olan bir yemektir. Bu pilav, yalnızca bir yemek olmanın ötesinde, bölge halkının toplumsal dayanışmasını, misafirperverliğini ve geleneksel değerlerini yansıtan bir simgedir. Şenliklerde herkesin erişimine sunulan bu pilav, bölgedeki cömertlik anlayışının ve toplumsal dayanışmanın somut bir göstergesi olarak görülür.

Pilav, temel olarak pirinç veya bulgur, üzüm, yağ ve et gibi yerel malzemelerle hazırlanır. Ancak, bu basit malzemeler, pilava yüklenen manevi değerler ve halk arasında "şifalı" olarak kabul edilmesiyle anlam kazanır. Pilavın hazırlanışında halktan toplanan malzemelerin kullanılması ve yapılan dualarla birlikte pişirilmesi, ona kutsal bir anlam yükler.

Bilecik Şifalı Pilavı, bölgenin Yörük kültüründen miras kalan bir gelenek olarak, toplumsal dayanışma ve paylaşma anlayışını temsil eder. Yüzyıllardır süregelen bu gelenek, yalnızca yemek hazırlama ve paylaşma pratiği değil, aynı zamanda yöre halkının kültürel kimliğini koruma çabasıdır. Bu pilavın, halkın katkılarıyla hazırlanması, köklü bir dayanışma ve cömertlik anlayışının yansımasıdır.

Toplumsal Dayanışma ve Kolektif Çaba: Söğüt Ertuğrulgaziyi anma ve Yörük Şenlikleri sırasında, pirinç, bulgur, üzüm, hayvan ve yağ gibi malzemeler halk tarafından gönüllü olarak toplanır. Erzak, caminin girişinde toplanır ve herkesin alabileceği bir alanda saklanır. Bu süreçte kimse ne kadar katkıda bulunduğunu belirtmez; bu durum, kolektif bir paylaşma anlayışını ve güven duygusunu temsil eder. Toplanan malzemelerin halk tarafından pişirilmesi, toplumun ortak bir çaba içinde birlikte hareket ettiğini gösterir.

Manevi Değer ve İnançlar: Şifalı pilavın yöre halkı için manevi bir önemi vardır. Dualar eşliğinde hazırlanan bu pilav, halk arasında sağlık, bereket ve şifa getirdiğine inanılır. Çocuk sahibi olamayan ailelerin bu pilavdan yediğinde çocuk sahibi olduklarına dair anlatılan hikayeler, pilavın halk inançları arasındaki yerini daha da güçlendirmiştir. Bu yönüyle şifalı pilav, yalnızca fiziksel bir besin değil, aynı zamanda ruhsal bir destek kaynağı olarak görülür.

Dede Korkut Destanları ile Bağlantısı: Dede Korkut Destanlarında yer alan "Tepe gibi et, göl gibi kırmız" ifadesi, bu geleneğe "Tepe gibi pilav ve üzüm" şeklinde bir kültürel devamlılık göstermektedir. Pilavın büyük bir tepe gibi yığılması ve halkın etrafında toplanarak paylaşması, bu bağlamda destanlar ile yöresel gelenekler arasındaki bağlantıyı ortaya koyar.

Modern Dönemdeki Değişim; Günümüzde malzemeler fabrikalardan toptan alınsa da, geçmişte halkın erzak toplayarak bu geleneği devam ettirmesi, toplumsal dayanışmanın ne kadar güçlü olduğunu gösterir. Modern dönemde de bu gelenek yaşatılmakta, şenliklere gelen misafirlere bu pilav sunularak Bilecik'in cömertlik ve misafirperverlik anlayışı korunmaktadır.

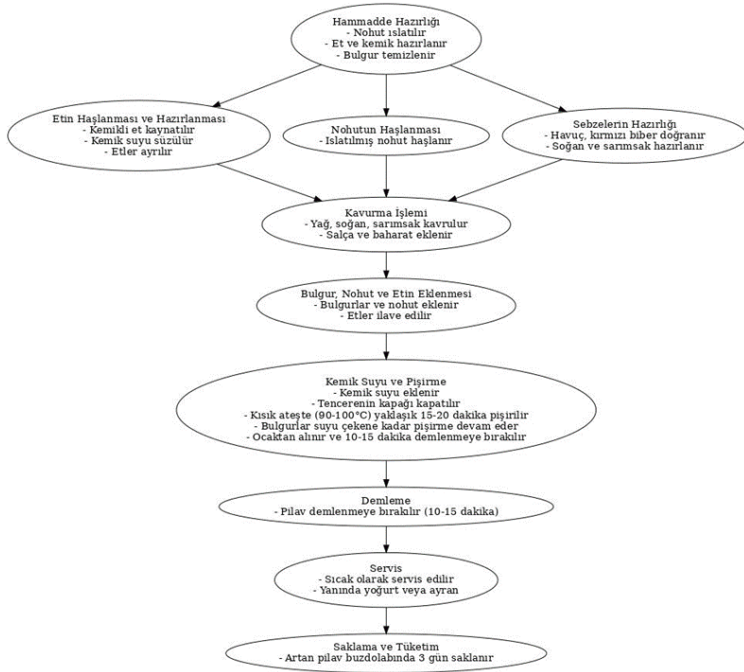
ÜRETİM METODU

Bilecik Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı),
6 Kişilik
Malzemeler (Gramajlı)
1. Bulgur: 2 su bardağı (yaklaşık 300 gram).
2. Et: 500 gram (dana veya küçükbaş hayvan eti, tercihen kemikli).

3. Nohut: 1 su bardağı (yaklaşık 150 gram, bir gece önceden ıslatılır).
4. Kemik suyu: 4 su bardağı (yaklaşık 1 litre).
5. Soğan: 1 adet (orta boy, yaklaşık 150 gram, ince doğranır).
6. Sarımsak: 2-3 diş (yaklaşık 10 gram, ince doğranır veya ezilir).
7. Tereyağı veya zeytinyağı: 2 yemek kaşığı (yaklaşık 30 gram).
8. Şifalı otlar:
 - o Kekik: 1 tatlı kaşığı (2-3 gram).
 - o Nane: 1 tatlı kaşığı (2-3 gram).
 - o Kurutulmuş ısırgan otu (isteğe bağlı): 1 yemek kaşığı (5 gram).
9. Baharatlar:
 - o Karabiber: 1 çay kaşığı (2 gram).
 - o Kimyon: 1 çay kaşığı (2 gram).
 - o Zerdeçal (isteğe bağlı): 1 çay kaşığı (2 gram).
 - o Pul biber: 1 tatlı kaşığı (5 gram).
 - o Tuz: Damak tadına göre (yaklaşık 10 gram).
10. Sebzeler (isteğe bağlı):
 - o Havuç: 1 adet (orta boy, yaklaşık 100 gram, rendelenir).
 - o Kırmızı biber: 1 adet (orta boy, yaklaşık 100 gram, küp doğranır).
11. Salça: 1 yemek kaşığı (yaklaşık 20 gram, domates salçası).
12. Üzeri için (isteğe bağlı):
 - o Ceviz veya badem: 2 yemek kaşığı (yaklaşık 20 gram, kavrulmuş).

Hazırlık Aşamaları

1. Etin Hazırlığı (Bir Gün Öncesi): Dana veya küçükbaş hayvan eti kemikli halde iri parçalar şeklinde hazırlanır ve büyük bir tencereye yerleştirilir. Üzerini geçecek kadar su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynama sırasında suya tuz, birkaç tane karabiber ve bir adet defne yaprağı eklenerek aroması zenginleştirilir. Et ve kemikler iyice yumuşayana kadar yaklaşık 2-3 saat boyunca kaynatılır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra kemik suyu süzülerek soğutulur ve buzdolabında saklanır. Kemiklerden ayrılan etler dikkatlice parçalanarak ayrı bir kapta muhafaza edilir.
2. Nohutun Hazırlığı: Nohut bir gece önceden bol suyla ıslatılır ve bekletilir. Ertesi gün, nohutun suyu süzülerek tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su eklenerek kaynatılır. Orta ateşte nohutlar yumuşayana kadar haşlanır ve ardından süzülüp kenarda bekletilir.
3. Bulgurun Hazırlığı: Bulgurlar temiz suyla birkaç kez yıkanarak süzülür. Daha yumuşak ve kabarık bir kıvam elde etmek için, bulgurlar 10-15 dakika ılık suda bekletilir ve tekrar süzülerek pilav için hazır hale getirilir.
4. Soğan ve Sarımsak Kavurma: Büyük bir tencereye tereyağı veya zeytinyağı alınır ve orta ateşte ısıtılır. İnce doğranmış soğanlar yağa eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından doğranmış veya ezilmiş sarımsaklar eklenir ve kokusu çıkana kadar 2-3 dakika boyunca sotelenir.
5. Sebzeler ve Baharatlar: Sebzeler ve baharatlar, pilava hem lezzet hem de aroma katmak için dikkatlice hazırlanır. Tencereye tereyağı veya zeytinyağı alınarak eritilir. İsteğe bağlı olarak, rendelenmiş havuç ve küp doğranmış kırmızı biber yağa eklenir ve sebzeler yumuşayana kadar kavrulur. Ardından, domates salçası ilave edilir ve salça tamamen karışıp kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam edilir. Bu noktada, baharatlar eklenir: kekik, nane, pul biber, kimyon ve isteğe bağlı olarak zerdeçal ilave edilerek birkaç dakika boyunca sürekli karıştırılır. Baharatların yağla birlikte kavrulması, pilavın aromatik olmasını sağlar. Bu aşama, pilavın lezzetinin temelini oluşturur.
6. Nohut ve Bulgurlar Eklenir: Sebze ve baharatlarla hazırlanan karışıma, önceden haşlanmış nohut ve yıkanmış bulgurlar eklenir. Tüm malzemeler, baharatların ve yağın her yere eşit şekilde dağılması için iyice karıştırılır. Bulgurlar, sebze ve baharatlarla hafifçe kavrulur tatlarının daha iyi emilmesi sağlanır. Bu aşama, pilavın kıvamını ve lezzet dengesi için önemli bir adımdır. Karışım, eşit bir şekilde dağıldığında pilavın pişirme sürecine geçilir.
7. Kemik Suyunun ve Etin Eklenmesi: Hazırlanan kemik suyu (yaklaşık 1 litre), pilavın tüm malzemelerini kaplayacak şekilde tencereye dökülür. Önceden bir gün önceden haşlanmış ve kemiklerinden ayrılmış etler, tercihe göre ya bulgurun üzerine yerleştirilir ya da pilavın içine karıştırılarak homojen bir şekilde dağıtılır. Bu aşamada tuz eklenir ve tat kontrolü yapılır. Eğer gerekirse tuz veya baharat ilaveleriyle tat dengesi sağlanır. Bu adım, pilava etin ve kemik suyunun aromasının eşit şekilde yayılmasını sağlar.
8. Pişirme: Pişirme aşamasında, önceden haşlanmış kemikli etin suyu, yani kemik suyu, pilavın lezzetini artırmak için kullanılır. Kemiklerden ayrılmış ve küçük parçalara bölünmüş etler, pilavın içinde kullanılmak üzere hazırlanır. Tencereye kemik suyu eklenir ve malzemeler kısık ateşte (90-100°C) pişirilir. Bulgurlar suyu çekene kadar tencerenin kapağı kapalı tutulur ve yaklaşık 15-20 dakika boyunca düşük sıcaklıkta pişirme işlemi devam eder. Bulgurlar piştikten sonra ocaktan alınan pilav, dikkatlice karıştırılarak haşlanmış et parçalarıyla harmanlanır. Tüm malzemelerin birbirine iyice karışması ve lezzetlerin dengelenmesi için pilav 10-15 dakika boyunca kapağı kapalı şekilde demlenmeye bırakılır. Bu süreç sonunda sıcak olarak servis edilmek üzere hazır hale gelir.
9. Servis Aşaması: Pilav hazırlandıktan sonra dikkatlice karıştırılarak servis tabağına alınır. Üzerine, isteğe bağlı olarak, kavurulmuş ceviz veya badem serpilerek görsel ve lezzet açısından zenginlik katılır. Şifalı bulgur pilavı, yanında yoğurt, ayran veya turşu ile servis edilerek tamamlanır. Bu yan lezzetler pilavın tat dengesiyle uyum sağlar ve sofrada çeşitlilik yaratır.
10. Şifalı Bulgur Pilavı Tüketimi: Sıcak Servis: Şifalı bulgur pilavı hazırlandıktan hemen sonra, sıcak olarak servis edilip tüketilmelidir. Pilav, taze ve sıcak şekilde sunulduğunda, lezzeti ve dokusu en iyi şekilde hissedilir. Saklama ve Tüketim Süresi: Artan pilav, buzdolabında kapalı bir kapta saklanabilir. Ancak, buzdolabında en fazla 3 gün içinde tüketilmesi önerilir. Tüketmeden önce, pilav bir tencerede düşük ateşte veya mikrodalgada iyice ısıtılarak yeniden servise hazır hale getirilir. Bu süreç, pilavın lezzetini korumasına yardımcı olur.



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

Bilecik Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı), Bilecik iline özgü bir lezzet olup, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu pilav, Bilecik'e özgü yerel malzemeler olan iri pilavlık bulgur, nohut, kemik suyu ve liflenmiş etin geleneksel yöntemlerle bir araya gelmesiyle hazırlanmaktadır. Üretimde kullanılan malzemelerin, özellikle kemik suyunun geleneksel yöntemlerle hazırlanması ve pilavın imece kültürüyle toplu şekilde pişirilmesi gibi aşamalar, pilavın karakteristik özelliklerini oluşturur.

Coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi ve bölgenin doğal malzemeleri, pilavın ayırt edici lezzetini ve ününü sağlamaktadır. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı) nın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir. Bu durum, yemeğin geleneksel tarifine ve yöresel kimliğine uygunluğunu korumasını sağlarken, Bilecik bölgesine ekonomik ve kültürel değer katmaktadır.

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 Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı), üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Bilecik Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı), nın üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Şifalı Pilavı (Bilecik Yörük Pilavı), 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 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	46575492897-3332004
-----------------	---------------------

ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3955074 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.**

**** Evrakin doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=28743B7CBF0C285CE0635A01A8C060F4> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.