

**No: 302 – Mahreç İşareti**

**BATMAN ŞAM BÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**BATMAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 302
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/126
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Batman Şam Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Belde Mah. Barış Blv. Yeni Kültür Merkezi BATMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Batman İli
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ambalajda yer alacaktır.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Şam böreği, Güneydoğu Anadolu'da yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve sevilerek tüketilen bir börek çeşididir. Birçok bölge Şam böreğini kendine has şekilde yapmaktadır. Batman ilinde yapılan Şam Böreği yöre ile özdeşleşmiş olup yöre halkının ve turistlerin en çok tercih ettiği yiyeceklerdendir.

#### **Üretim Metodu:**

Batman Şam Böreği için kullanılan malzemeler;

##### Hamur için:

- 1 kg un
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 250 ml ılık su
- 10 gram tuz

##### İç Malzeme için:

- 1 kg az yağlı kıyma
- 5-6 orta boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 10 gram pulbiber
- 10 gram karabiber
- 10 gram yenibahar
- 10 gram tuz
- 300 ml Ayçiçek yağı

##### Yapılışı:

Un yumurta ile karıştırılıp yoğrulmaya başlanır. Ardından yoğurt, sıvıyağ, ılık su ve tuz eklenip iyice yoğrulur. Yoğrulduktan sonra 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Soğan ve maydanoz ince ince kıyılır. Daha sonra soğanlar tencerede yağ ile öldürülür. Ardından üstüne az yağlı kıyma koyulup kavrulur. İnce kıyılmış maydanoz, pulbiber, karabiber, yenibahar ve tuz ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Dinlendirilen hamur ceviz büyüklüğünde eşit parçalara bölünür, her biri 10 cm çapında olacak şekilde merdane ile açılır. Açılan hamurların ortalarına harcı paylaştırdıktan sonra yarım ay şeklinde kapatılır. Sıvı yağ tavada kızdırılır, börekler her iki yanı da altın sarısı renge gelinceye kadar kızartılır. Yağı süzdürmek için üzerinde kâğıt havlu olan bir tabakta biraz bekletilir. Bütün böreklerle bu işlem uygulandıktan sonra servis edilir.

#### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Batman Şam Böreği, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Ürün yöre ile ünü açısından özdeşleşmiştir.

**Denetleme:**

Batman Şam Böreği tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir Personel, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Batman Üniversitesi Turizm Meslek Yüksek Okulu Yemek Bölümünden bir uzman personel ve Batman Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.