

**No: 292 – Mahreç İşareti**

**BAYBURT LOR DOLMASI**

Tescil Ettiren

**BAYBURTLU KADINLAR YARDIMLAŞMA VE  
DAYANIŞMA DERNEĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 292
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/100
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bayburt Lor Dolması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bayburtlu Kadınlar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Genç Osman Mahallesi Muteber Sok. 16/4 Merkez / BAYBURT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bayburt ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer almalıdır.

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

Lor dolması Bayburt ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir yemektir. Bayburt Lor dolması içeriğinde lor peyniri ve yabani pazı (evelik) bulunur. Bayburt ili arazi yapısı hayvancılık yapmaya çok elverişli olup yüksek mera varlığı, mera dayalı besi hayvancılığını öne çıkarmıştır. Bu nedenle lor peyniri, tereyağı ve kaymak gibi süt ürünleri yörede üretilmektedir. Yörede evelik otu (*Rumex patientia*) olarak bilinen, Kuzey Anadolu Bölgelerinde efelek, labada, develek gibi isimler alan yabani pazı bolca yetişmektedir. Evelik, 50 ve 150 santimetre boylarında, fazla yıllık, otsu olan bir bitkidir. Yuvarlak olan, dik gövdeli, saplı, uzunca, eliptik olan yapılıdır. Yaprakların kenarı ise dallı biçimdedir. Haziran ve eylül aylarında salkım şeklinde yeşil çiçekler açar. Görünüş olarak aynı aileden olduğu kuzukulağını andırır. Evelik otu kurutularda yıl boyunca kullanılabilir. Evelik otu lor dolmasına mayhoş bir tat katmaktadır. Lor dolması ile ilgili akla ilk gelen il Bayburt'tur ve il ile ünü bakımından özdeşleşmiştir.

#### **Üretim Metodu:**

##### Malzemeler

- 1 kg Evelik otu (yıkamış ve ayıklanmış)
- 200 g Pilavlık bulgur
- 500 ml Kaynar su
- 1 kg Lor peyniri
- 200 g Yemeklik doğranmış kuru soğan
- 200 g Kaymak
- 50 g Tereyağı
- 10 g Tuz

##### Yapılışı

Evelik yaprakları yumuşaması için kaynar suda bir taşım haşlanır. 10 g tereyağı ile soğanlar kavrulur, üzerine bulgur ve tuz eklenir, 350 ml su eklenerek suyunu çekinceye kadar kısık ateşte haşlanır. Lor bir kaba alınarak içerisine süt kaymağı ve haşlanmış bulgur karışımı eklenerek harmanlanır. Bu karışım sıkılarak yaprağa sarılır. Yağlanmış tepsiye düzgün bir şekilde dizilir üzerine 150 ml su ilave edilerek 180°C sıcaklıktaki fırında pişirilir. Servis yaparken üzerine kalan tereyağı eritilerek dökülür.

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

Bayburt Lor Dolması yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Bayburt Lor Dolması tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

#### **Denetleme:**

Bayburt Lor Dolması tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim merci tarafından denetlenecektir. Denetim merci İl

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Bayburt Üniversitesinden bir uzman personel ve Bayburt Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim merci, 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.

