

**Tescil No** : 163  
**Koruma Tarihi** : 19.04.2010  
**Başvuru No** : C2010/021  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibi** : Eskişehir Ticaret Odası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : İki Eylül Cad. No:28/6 Eskişehir  
**Ürünün Adı** : Börek  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Coğrafi Sınırları** : Türkiye  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 19.04.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Dr. Elif B.AKIN**  
**Enstitü Başkanı a.**  
**Markalar Dairesi Başkanı**

**Tescil No** : 163  
**Coğrafi İşaret** : Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)

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

Çiğbörek genel olarak un, su ve tuzdan oluşan hamurun dinlendirilip küçük parçalar (topaklar) halinde açıldıktan sonra; kıyma, soğan, tuz, su ve karabiber ile hazırlanan iç malzemesinin konularak kızgın yağda pişirilmesi ile elde edilen bir börek çeşididir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Hamurun Hazırlanması**

Çiğbörek üretiminde kullanılan unun kalitesi çok önemlidir. Üretimde kullanılan unun kalitesine göre çiğböreğin görünümünde ve tadında farklılık gözükülecektir. Bu nedenle çiğbörek hamurunda kullanılan iki çeşit un, belirli oranlarda kullanılır. Çiğbörek hamurunda %70 oranında böreklik un ve %30 oranında ekmeçlik un karıştırılarak kullanılır.

Belirtilen özellikteki 10 kg. un, 3400 gr. su ve 200 gr. tuz ile bir kap içersinde sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur önce bir kilogramlık fitiller haline getirilir. Fitiller 25-30 dakika oda sıcaklığında (20-22 derecede) dinlendirilir. Daha sonra 50 gr. ağırlığında topaklar yapılarak tekrar 25-30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar merdane ile 20 cm çapında ve bir milimetre kalınlığında açılır.

#### **İç Malzemesinin Hazırlanması**

5 kg. yağsız kıyma, 5 tatlı kaşığı karabiber, 5 tatlı kaşığı tuz, 2000 gr. haşlanmış soğan ve 500 gr. su ile karıştırılarak iç malzemesi hazırlanır. Çiğbörek hamur topaklarının her biri 50 gramdan oluşmaktadır ve 20 cm çapında açılan çiğbörek yufkalarının içine 25 gram iç malzemesi konmaktadır.

#### **Çiğböreğin Hazırlanması**

Hazırlanan iç malzeme, daire şeklinde açılmış olan hamurun yarısına ince bir tabaka halinde bir çorba kaşığı (25 gram) kadar konulur. Hamurun diğer kısmı iç malzeme sürülen tarafın üstüne kapatılır. Harcın dışarı akması için kenarları kapatma tırtılı ile kesilerek kapatılır. Kenarları kesilen börek yarım ay şeklinde görünmektedir.

#### **Çiğböreğin Pişirilmesi**

Hazırlanan çiğbörekler çelik tencerede 160-170 santigrat derece kızdırılmış derin yağda pişirilir. Ayçiçek yağı kullanılır. Kızdırılmış derin yağda, çiğböreklerin çevrilerek her iki tarafı da sararıncaya kadar kızartılır. Bu süre her bir çiğbörek için 25-30 saniye kadardır. Kızartılan çiğböreklerin fazla yağı süzdürülerek çelik tencereden çıkartılır.

**Tescil No** : 163  
**Coğrafi İşaret** : Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)

### **Servis Şekli**

Çiğbörekler porsiyonlar halinde sıcak olarak kayık tabaklarda servis edilir. Bir porsiyonda 5 adet, 1,5 porsiyonda 8 adet çiğbörek bulunur. Çiğbörek servisinde çatal-bıçak kullanılmaz ve çiğbörek elle yenir.

### **Denetleme:**

Eskişehir Ticaret Odası'nın koordinatörlüğünde, Anadolu Üniversitesi Türk Mutfağı Araştırma ve Uygulama Birimince belirlenecek bir öğretim görevlisi, Eskişehir Umum Lokanta ve Gazinocular Odası'ndan bir uzman kişi ve T.C. Eskişehir Valiliği İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden bir uzman kişi olmak üzere toplam üç kişilik bir komisyonla denetim işlemleri yürütülecektir.

Komisyon, Eskişehir Çiğböreği'nin belirtilen standartlara uygun olarak üretilip üretilmediği konusundaki denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.