

**No: 227 – Mahreç İşareti**

**BAFRA NOKULU**

Tescil Ettiren

**SAMSUN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.06.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 227
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2012/079
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.06.2012
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bafra Nokulu
<b>Ürün Adı</b>	: Nokul (Şerbetsiz Tatlı)
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Samsun Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Pazar Mah. Necipbey Cad. No:35 K:4 55020 İlkadım/SAMSUN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bafra
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Bafra Nokulu; mayalı açılmış hamurun içerisine ceviz, kuru sarı üzüm, şeker ve diğer hammaddelerin karışımı konularak yapılan şerbetsiz baklava olarak da adlandırılan bir tatlı çeşididir. Bafra Nokulu, Bafra yöresinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir şerbetsiz tatlıdır.

Bafra Nokulunu diğer yörelerde üretilen benzer ürünlerden ayıran en önemli özelliği hamurunda kabartma tozunun kullanılmaması ve içine yumurta katılmamasıdır. Bununla birlikte Bafra Nokulunun diğer önemli farklılığı hamurunda sirke kullanılması sonucunda ürünün gevrek olmasıdır.

Bafra Nokulunun yapımı özel marifet ve ustalık gerektirmektedir. Ürünün yapımında kullanılan iç malzemelerin niteliği ile bu karışımın hazırlanarak bütün hale getirilmesinde ve gerçek lezzetini almasında kültürel birikimle sağlanan ustalık önemlidir.

### **Üretim Metodu:**

10 Kişilik (30 Parça) Bafra Nokulu için kullanılan malzemeler:

#### **Hamur Malzemeleri**

1. Yoğurt 210 gr
2. Sıvı Yağ 160 gr
3. Tuz 6 gr
4. Maya 3 gr
5. Sirke 10 gr
6. Şeker 30 gr
7. Su 300 gr
8. Un 850 gr

#### **İç Malzemeleri**

1. Ceviz 1 kilo
2. Şeker 250 gr
3. Kuru sarı üzüm 525 gr

#### **Yağlamak İçin Kullanılan Malzemeler**

1. Sıvı yağ 350 gr
2. Tereyağı 130 gr

#### **Üzeri İçin Kullanılan Malzemeler**

1. Yumurta Sarısı 3 adet
2. Şeker 7 gr
3. Sıvı Yağ 10 gr

Hamur ve yufkanın hazırlanması;

Yukarıda yer alan hamur malzemeleri optimum kıvama gelinceye kadar yoğrulmalı sonra 30 dakika dinlendirilmeli ve elde edilen hamur 4 eşit parçaya ayrılmalıdır. Hamurlar oklava yardımıyla ince açılmalıdır. Yufkanın inceliği Bafra Nokulunun lezzeti ile doğru orantılıdır.

Tereyağı ve sıvı yağ tepsinin her yerine iyice sürülür.

İnce açılan yufkalara tereyağı ve sıvı yağ karışımı bir fırça yardımıyla sürülmelidir. Yağ karışımı sürülmüş yufkaların üzerine bol miktarda önceden hazırlanmış ceviz, kuru sarı üzüm ve şekerden oluşan iç malzeme serpilmelidir.

İç malzemenin hazırlanması;

Bir kâse içerisinde iri dövülmüş 1 kilo ceviz, 250 gr. şeker ve 525 gr. kuru sarı üzüm karıştırılarak hazırlanmalıdır.



Yufka üzerine iç malzemesinin yerleştirilmesi

Yufka ne sıkı ne de bol olacak şekilde rulo halinde sarılmalı ve yaklaşık 10 cm aralıklarla kesilmelidir.



İç malzemeli yufkalar rulo haline getirilmesi



Ruloların yaklaşık 10 cm aralıklar ile kesilmesi

Kesilen ruloların üzerine sürülmek için bir kâse içinde iyice çırpılarak hazırlanan; şeker, sıvı yağ ve yumurtadan oluşan karışım yufkaların üzerine bolca sürülür.

Önceden ısıtılmış 180°C' da fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Soğuduktan sonra tüketime sunulur.



Servis:

Bafra Nokulu piştikten sonra soğumaya bırakılmalıdır.

Bafra Zembili servis tepsi; Kızılırmak Deltasında biten ince uzun yapraklarının kenarları keskin, ucu diken gibi sivri, koyu renkli bir çeşit çayır otu olan kındıra ile mısır somağını dış etkilerden koruyan mısır yeleşinin birlikte örülmesi ile oluşan üründür.

Ürünün sunumunda Bafra Zembilinin içine Bafra Nokulu sıra sıra dizilmeli ve servise hazır hale getirilmelidir.



Bafra Zembil servis tepsi ile sunum

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

Bafra Nokulu, yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Bu sebeple Bafra Nokulunun yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup Bafra Nokulunun üretimi ustalık gerektirmektedir.

#### **Denetleme:**

Samsun Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden alanında 1 uzman, Bafra Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden alanında bir uzman, Bafra Ticaret ve Sanayi Odasından alanında bir uzmandan oluşan denetim komisyonu tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde tanımlanan denetim kriterleri kapsamında denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri:

1. Üretim Yöntemi bölümünde açıklanan malzeme kullanımı ve özellikleri ile birlikte karışım miktarları denetlenecektir.
2. Ürünün üretim işlem adımları denetlenecektir.
3. Ürünün ilgili bölümde açıklanan sunum şekli denetlenecektir.
4. Coğrafi işaretin kullanımını denetlenecektir.

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