

No: 297 – Mahreç İşareti

URFA (ŞANLIURFA) KÜLÜNÇESİ

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 297
Tescil Tarihi	: 27.12.2017
Başvuru No	: C2017/097
Başvuru Tarihi	: 22.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi yöre adı bilinirlik kazanmış önemli hamur işleri arasındadır. Tatlı ve tuzlu olarak iki çeşitte yapılır. Her ikisinin üretim metodu aynıdır.

Urfa'nın M.S. 494-507 yıllarını anlatan Mar-Yeşua Vakayinamesi kitabında Amid (Diyarbakır) kuşatmalarında 40 bin askerin aylarca ekmek ve peksimet ihtiyacı Urfa'dan karşılandığı, Amid'in muayyen zamanlarda kuşatıldığı yazılıdır. Bu kuşatmalarda ordunun tüm ekmek ve peksimet ihtiyaçlarını yine Urfa'nın karşıladığına dair geniş bilgiler bulunmaktadır.

Uzun yılların kültürel birikimi ve ustalık ile günümüze ulaşan Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi yörenin önemli değerlerindedir. Bu sebeple Ramazan aylarında sahur vaktinde, özel günlerde ve misafir ikramlarında sunulmaktadır.

Üretim metodunda hamurdan parçalar alınıp, yumak yapılır ve yuvarlak şekil verilir. Hamurun yuvarlak şekline “külünçe”, yuvarlağın bıçakla dörde bölünerek oluşturulan üçgen şekline de “peksimet” denir. Ancak günümüzde genel olarak her iki şekline de “külünçe” ifadesi kullanılabilir.

Külünçe (peksimet) nakışı: Tahta üzerine çiçek ya da çok çeşitli şekillerin oyulmuş olduğu tahta kalıplardır. Tahta kalıplar hamurun üzerini süslemek amacıyla kullanılmaktadır.

Külünçe bazısı (merdane): Düz veya çizgili olarak oyulmuş ve hamur açmaya yarayan silindir araçtır.

Sadeyağ: Yörede yetişen ivesi koyunlarının sütlerinden elde edilen sadeyağdır.

Külünçe dermeni: Mahlep (*Prunus mahaleb*), çemen (*Trigonella foenum-graecum*), tarçın (*Cinnamomum*), muskat (*Myristica*), karanfil (*Syzygium aromaticum / Eugenia caryophyllata*), rezene (*Foeniculum vulgare*) baharatlarının karışımıdır.

Küncü: Susamın (*Sesamum indicum*) yöresel adıdır.

Kara havuç: Çörek otunun (*Nigella sativa*) yöresel adıdır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

Aşağıdaki ölçüler en az kullanılabilir ölçülerdir.

- 2 kg un
- 250 gr sadeyağ
- 200 gr. zeytinyağı
- 800 ml. su
- 200 gr ekşi hamur
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- Yarım çay bardağı susam
- 1 tatlı kaşığı külünçe dermeni
- Üzerine sürmek için 2 yumurta

- Tuzlu külünçe için 1 yemek kaşığı tuz
- Şekerli külünçe için 2 su bardağı toz şeker

Derin bir kap içerisine un elenmeli ve ortası açılan un içerisine ısıtılan sadeyağ ile zeytinyağı eklenmeli ardından ılık su ile yumuşatılan ekşi hamur, çörek otu, susam ve külünçe dermeni ilave edilmelidir.

Tuzlu Külünçe yapımında 1 yemek kaşığı tuz hamura eklenmelidir. Şekerli Külünçe yapımında ise 2 su bardağı toz şeker hamura eklenmelidir.

Homojen bir şekilde yoğurulan hamurun orta yumuşaklıktaki kıvamdan biraz daha sert olduktan sonra yaklaşık yarım saat hamur dinlendirilmelidir.

Dinlenen hamurdan orta büyüklükte parçalar kopararak hazırlanan hamur bezeleri külünçe bazısı (merdane) ile açılarak yuvarlak külçeler elde edilmelidir. Yaklaşık 20 cm çapında ve 1-2 cm kalınlığında açılan yuvarlak hamurun kenarları iki parmak arasında sıkılarak (çirtikleme işlemi ile) şekil verilmelidir. Kenarlarının şekillendirilmesinden sonra yuvarlak haliyle kalabileceği gibi yuvarlaklar 4 eşit üçgen olacak şekilde bıçakla kesilerek bölünebilir. Daha sonra hazırlanan hamurun üzeri külünçe nakışı (tahta kalıplar) ile baskı yoluyla şekillendirilmelidir (Şekil 1).



Şekil 1

Hazırlanan külünçeler tepsiye dizildikten sonra çatal ile birkaç kez batırılarak iz bırakılmalıdır ve üzerlerine çirpılmış yumurta sürülmelidir. Pişirmeye hazır hale gelen ürün yaklaşık 200 derecede 15-20 dakika kızarıncaya kadar pişirilmelidir.

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

Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi yörenin ünlü fırıncılık mamullerinden olup tarihi kayıtlarda yeri bulunmaktadır. Bu sebeple Urfa mutfağının önemli zenginliklerdendir. Günümüze kuşaklar boyunca aktararak ulaşmıştır. Üründe kullanılan malzemelerin oluşturduğu farklılık ile birlikte tahta kalıplar ile süslemesi sadece lezzet değil görselliği / sunumu da ön plana çıkaran özel bir üründür. Urfa (Şanlıurfa) Külünçesinin yapımı ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tathıccılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim merci ürünün üretim metodunda kullanılan tüm malzemelerin yanı sıra özellikle ivesi koyunun sütünden üretilen sadeyağ kullanımı ile malzemelerin karışım oranları denetlenecektir. Ayrıca Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi ibareli coğrafi işaret adının kullanımı denetlenecektir.

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.