

No: 316 – Mahreç İşareti

URFA (ŞANLIURFA) PENCER (PAZI) BORANISI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 316
Tescil Tarihi	: 29.12.2017
Başvuru No	: C2017/091
Başvuru Tarihi	: 16.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi no: 9 Şanlıurfa
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa İli
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürünün markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa (Şanlıurfa) Pencer (pazı) (*Beta vulgaris*) Boranısı etli ve köfteli(bulgurdan yapılan) olarak pazının (pencerin) saplarının kullanılmasıyla yapılan, sarmısaklı yoğurtla birlikte sunulan, hazırlanması zaman alan, emek ve ustalık gerektiren, yöresel bir ziyafet yemeğidir. Ayrıca yapımında Şanlıurfa Biberi (isot) ve Urfa'da üretilen ülke çapında bir üne sahip Sadeyağ kullanılır.

Urfa ağzında ses uyumlu olarak Boranı şeklinde söylenen sözcünün Farsça Bûrâni'den geldiği söylenir. Bir rivayete göre M.825 senesinde yapılan ve gösterişle savurganlığın simgesi olarak anılan Halife Me'mun ile Vezir el-Hasan b. Sehl es-Serahsi'nin kızı Bûrân'ın muhteşem düğününde pişirilen yemeğin Bûrân'ın çeyiz olarak getirdiği meşhur incili yeşil halıya benzetilmesinden dolayı; diğer bir rivayete göreyse M.603 yılında Urfa'yı hâkimiyetine alan Pervîz'in (Sasani kralı II. Hüsrev, 590-628) kızı ve Sasani İmparatorluğu'nda tahta çıkan iki kadından biri olan Bûrân (Purandokht)'ın adından dolayı yemeğe bu ad verilmiştir.

Üretim Metodu:

Urfa (Şanlıurfa) Pencer (pazı) Boranısının Yapımında Kullanılan Malzemeler

- 4 kg pazı
- 750 gr orta yağlı kuşbaşı et
- 4-5 adet ilikli kemik
- 100 gr nohut
- 100 gr lolaz (börülce)
- 50 gr sadeyağ
- 5 gr Tuz

Boranı köftesi (Yuvalak) için:

- 700 gr köftelik bulgur
- 300 gr dövülmüş çiğköftelik et, (kara et)
- 50 gr Şanlıurfa biberi (isot)
- 5 gr tuz
- 2 gr karabiber
- 1 adet orta boy soğan

Kızartmak için:

- sıvı yağ

Yemeğin üzerine: Sarımsaklı Yoğurt Sosu için:

- 3-4 diş sarımsak
- 250-300 gr yoğurt
- 2 gr tuz

Pazı: Urfa ağzında pazıya verilen pancar adı, "pencer" şeklinde söylenir. Yemeğin üretiminde sadece pazının sapları kullanılır.

Et: kuzu eti

Boranı yapımında 2 türlü et kullanılmaktadır:

A) yuvalağında(köftesinde) çiğ köftelik et,

B) sebze ve bakliyatla birlikte hazırlanan diğer aşamasında ise orta yağlı kuşbaşı et kullanılmaktadır.

Şanlıurfa Biberi: Urfa (Şanlıurfa) Pencer (pazı) Boranısını diğerlerinden ayıran en önemli faktör köftesinde (yuvalağında kullanılan) Şanlıurfa Biberidir. Şanlıurfa Biberi C2000/005 Tescil numarasıyla Coğrafi İşaret olarak tescillenmiştir. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

Sadeyağ: Urfa yağı, Şanlıurfa yağı, Urfa sadeyağı isimleri de verilmektedir. Ülke çapında üne sahip Şanlıurfa yöresinden üretilen sadeyağ; süt, krema ve yoğurttan elde edilen tereyağın eritilmesi sonucu oluşan köpük ve suyun uzaklaştırılması ile elde edilir. Urfa yağı, Şanlıurfa bölgesinin meralarında (Tek Tek dağları, Karacadağ v.b) değişik bitkilerle beslenen küçükbaş hayvan (özellikle koyun) sütlerinden üretilen yoğurdun yayıklanması sonucu elde edilen tereyağlardan üretilir.

Bulgur: köftelik Bulgur

Lolaz: Urfa ağzında bürülceye verilen isim

Urfa (Şanlıurfa) Pencer (pazı) Boranısının Hazırlanışı

Bu yemek birkaç aşamada hazırlanan zahmetli bir yemektir.

Köftesi (Boranının yuvalağı):

Çiğköfte leğene (yoğurma leğene) bulgur alınır, leğenin diğer köşesine geriye kalan malzemeler (8 eşit parçaya bölünen soğan sadece köftenin yoğrulması esnasında kullanılır köftenin yoğrulması tamamlanınca çıkarılarak atılır sonraki aşamalarda yemeğe katılmaz) tepsiye konularak karıştırılır. Bu karışıma yavaş yavaş bulgur ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgur yumuşayınca kıvamını anlamak için ufak bir parça elde yuvarlanıp dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Yoğrulmuş köfte leğenin bir kenarına toplanır.

Köfteden minik sıkımlar yapılır (yaklaşık 2 nohut büyüklüğünde parçalar koparılır), sıkımlar(parçalar) nohut büyüklüğünde bölünerek iki avuç ayasında yuvarlanır. (Yuvarlama sırasında parmak uçları ara sıra suya batırılarak, parmak uçlarındaki nemlilik ile avuç içleri ıslatılmalıdır). Hazırlanan yuvalaklar (köfteler) bol kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kızartılır.

Yemeği:

Pazı yeşil yapraklarından ayrılır. Sadece sapları iyice yıkanarak ince ince kıyılarak minik küp şeklinde doğranır üzerine aşacak miktarda kaynar suyun içine konur. Bir-iki taşım yumuşayınca kadar kaynatıldıktan sonra süzgece dökülür, suyu sıkılır ve bir tabağa alınır. Suyu sıkılan pazı sapları Sadeyağ ile 5-10 dakika kavrulur.

Lolaz ayrı bir tencerede haşlanır ve suyu süzülür.

Kuşbaşı doğranan et, ilikli kemik (daha sonra alınıp atılmak üzere) ve önceden ıslatılmış nohutla birlikte su konularak 25-30 dakika yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan et ayrı bir yere alınarak kendi yağında biraz kavrulur.

Haşlanan lolaz, pazının sap kısmı ile birlikte etin ve nohudun bulunduğu kaynayan suya eklenerek (haşlandıktan sonra suyu sıkılan pazının suyu da katılarak), tuz ilavesiyle birlikte on beş-yirmi dakika kadar pişirilir.

Sarımsak tuz ile dövülüp yoğurda eklenip sarımsaklı yoğurt haline getirilir.

Sunumu:

Birinci aşamada servis tabaklarına boranı köfteleri (yuvalakları) konulur. Kepçeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynar(sıcak) yemek dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesi ve pirinç pilavıyla sunulur

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

Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir yemektir, ürününün hazırlanması ve pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Şanlıurfa'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetim işleri Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde;

Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisinden oluşacak 4 kişilik bir denetim mercii ile yürütülür.

Denetim komisyonu; "Urfa (Şanlıurfa) Pencer(Pazı) Boranısı" adını kullanan firmaların ürettikleri ürünlerin, tanımı ve üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunun kontrolünü, ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçlar raporlanır. Ayrıca denetim komisyonu şikâyet veya şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Denetimlere ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenecektir.

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