

No: 327 – Mahreç İşareti

ULUBORLU BANAĞI

Tescil Ettiren

ULUBORLU BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 327
Tescil Tarihi	: 15.02.2018
Başvuru No	: C2017/053
Başvuru Tarihi	: 17.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Uluborlu Banağı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uluborlu Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mahallesi Ilgaz Caddesi No:3/A Uluborlu / Isparta
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Uluborlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uluborlu Banağı coğrafi işareti marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Banağı, kuzu eti, doğal kaynak suyu, soğan, kuru pide, karabiber ve tuzdan oluşan yöresel bir yemektir. Yemeğin suyuna eklenerek yenildiğinden dolayı yemeğin ismi banak olarak anılmaktadır.

Uluborlu Banağı eskiden beri Kapı Dağı'nda gezen, doğal yollarla beslenen, kekik yiyen koyun ya da kuzu etinden yapılmaktadır. Gerek etin haşlanmasında kullanılan suyun Kapıdağı'nda bulunan Kuruçay - Üyüllü (uğurlu su da denmektedir) kaynağından getirilmesi gerekse de otlanan hayvanların bu doğal kaynak suyundan içmesi, yemeğe eşsiz bir lezzet katmaktadır. Ayrıca yemeğin odun ateşi üzerinde pişirilmesi, et suyu ile ıslatılmış olan pidelerle birlikte ve özel banak tabağında sunulması da yemeğe özelliğini vermektedir. Daha önceden hazırlanan ve 12 saat bekletilmiş olan pideler baklava dilimi formunda kesilir. Kuru pidelerin, banak tabağının çukur kısmına sıralanır. Öncelikle sıcak et suyu, kevgir yardımıyla alınarak pidelerin üzerine dökülür ve ıslanması sağlanır. Pideler ıslatıldıktan sonra üzerine pişen etlerin yerleştirilerek sunulur.

Yörede özel merasimlerde, düğünlerde, festivallerde 1960'lardan beri ikram edilmekte olan Uluborlu Banağı, hem yapılışı hem lezzeti hem de sunumu itibarıyla özgün bir yemektir.

Üretim Metodu:

Malzemeleri:

Etin hazırlık malzemeleri / 8 Kişilik	
Gıda Maddesi	Miktarı
Taze kesilmiş kemikli kuzu eti (Tercihen gerdan, kaburga ve sırt eti)	2 kilogram
Yalnızca Kuruçay-Üyüllü kaynağından akan doğal memba suyu	4 litre
Bütün Soğan	300 gram
Tuz	1 yemek kaşığı
Karabiber	1 çay kaşığı

Pidenin Hazırlık Maddeleri / 4 Adet Pide İçin	
Gıda Maddesi	Miktarı
Buğday unu	1 kilogram
Yalnızca Kuruçay-Üyüllü kaynağından akan doğal memba suyu	4 litre
Tuz	20 gram
Ekşi hamur mayası	150 gram
Yoğurt	1 yemek kaşığı

Hazırlanışı:

Öncelikle 2 kilogram kemikli kuzu eti bol su ile yıkanır. Derin bir tencereye iri kemikli etler alta dizili olacak şekilde sıralanır ve 300 gramlık soğanlar bütün olarak bu etlerin arasına tek tek yerleştirilir. İnce kemikli

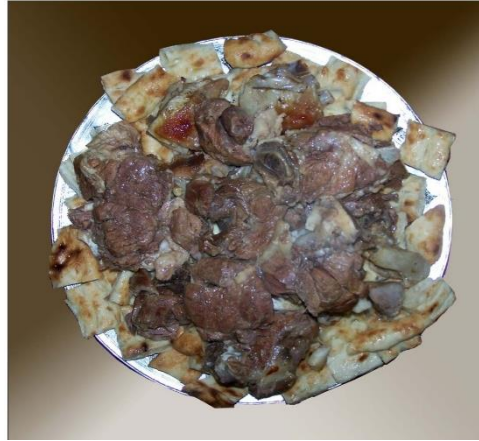
etler ise üste gelecek şekilde dizilir ve etin üzerine 4 litre kaynak suyu ilave edilir. Yemeğe eklenecek su yalnızca Kuruçay-Üyüllü kaynağından akan doğal memba suyundan olabilir. Isparta'nın Uluborlu Belediyesi, Kapıdağı mevkiinde bulunan 1324 yılında keşfedilen Kuruçay-Üyüllü kaynağından çıkan doğal memba suyu az mineralli, yumuşak içimli ve lezzetli bir sudur.

Piştirilmeye hazır olan tencere yakılan odun ateşinin üzerine konulur ve kaynamaya bırakılır. Yemek normal tüp ve ocakta piştirilirse, aynı lezzette olmayacağından odun ateşinde piştirilmektedir. Kaynamaya başladıktan sonra etin üzerine çıkan kefler kevgir veya kaşık yardımı ile tencereden alınmalıdır. Bu kefler alınmazsa yemeğin lezzeti iyi olmayacaktır. Bütün kefler alındıktan sonra tencerede kef kalmadığında 1 yemek kaşığı tuz ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılır. Yemek 3 saat boyunca odun ateşinde piştirilmeye devam edilir.

Bu yöresel yemeğin bir parçası olan pideler ise bir gün öncesinden hazırlanmakta ve 12 saat bekletilmektedir. Bu pidenin hazırlanması için unun, suyun, tuzun ve ekşi hamur mayasının bir kap içerisinde kıvamına gelinceye kadar yoğrulması gerekmektedir. Yoğrulan hamur 3 saat bekletildikten sonra hamur kabarma kıvamına geldiğinde 300 gram ağırlığında kesilip beze haline getirilir.

Kesilip beze haline getirilen hamurların tekrar kabarması için 10 dakika bekletildikten sonra elle yayvan şekilde açılmaya başlanır. Açılırken de hamurun üstüne 1 bardak su ve 1 yemek kaşığı yoğurttan yapılan karışım sürülür ve elle tırnaklanarak açılır. Bu karışım pidenin fırında daha iyi kızarmasını sağlamaktadır. Akabinde hamur 40 cm boyuna uzatılarak daha önceden 400 derece ısıya ulaştırılmış taş fırına atılır ve 10 dakikada kadar piştirilir. Piştirilen pideler 12 saat bekletilmek üzere dinlenmeye bırakılır. Pidelerin dilendirilmesinin sebebi, hamurun sertleşmesini sağlamaktır. Zira sıcak et suyu ilave edildiğinde pideler yumuşayarak hamur haline gelmemelidir.

Sunum: Daha önceden hazırlanan ve 12 saat bekletilmiş olan pideler baklava dilimi formunda kesilir. Kuru pideler, banak tabağının çukur kısmına sıralanır. Öncelikle sıcak et suyu, kevgir yardımıyla alınarak pidelerin üzerine dökülür ve ıslanması sağlanır. Pideler ıslatıldıktan sonra üzerine pişen etler yığılır. Son olarak da yemeğin üzerine 1 çay kaşığı karabiber eklenerek servis edilir.



Yemeğin Nihai Sunumu

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

Uluborlu Banağı yemeğinde kullanılan kuzu etleri Kapıdağı ve Kuruçay mevkiinde bulunan yaylalarda doğal olarak yetişen ve Üyüllü pınardan akan doğal memba suyundan içen kuzuların etinden yapılır. Aynı zamanda Üyüllü pınardan akan doğal memba suyu kullanılır.

Denetleme:

Uluborlu Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Isparta İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'ne bağlı Uluborlu Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nden 1 görevli, Uluborlu Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan 1 görevli ve Uluborlu Belediyesi'nden 1 görevliden oluşacak denetim merci ile yürütülecektir. Denetim merci, Uluborlu Banağı tescil belgesine uygun

olarak üretilip üretilmediği konusundaki denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Ancak Őikâyet ve Őüphe üzerine belirlenen periyoda bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak denetim yapılabilir.

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.

