

**No: 407 – Mahreç İşareti**

**HOPA LAZ BÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**HOPA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 407
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.01.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/149
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hopa Laz Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hopa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Merkez Kuledibi Mahallesi Turgay Ciner Caddesi No:6 Kat:1,2 Hopa / Artvin
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Hopa ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Karadeniz Bölgesinin doğu kısmında yaşayan Lazlar 2500 yılı aşkın süredir kültürlerini burada yaşatmaktadırlar. Bu süreçte bölgeye kültürlerini yerleştirmişlerdir ve bölge bu kültürle özdeşleşmiştir.

Hopa Laz Böreği dinlendirilen hamurun ince yufkalar halinde açıldıktan sonra; kendine has hazırlanan muhallebinin yufkaların ortasına konularak pişirilmesi ile elde edilen üründür.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler:

Hamuru için gerekli malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 2 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Muhallebi için gerekli malzemeler:

- 3,5 su kg süt
- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 4 adet yumurta
- 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Pişirme esnasında kullanmak üzere 350 gr tereyağı

#### Yapılışı:

Hamur hazırlanırken bütün malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Bu esnada muhallebi hazırlanır. Muhallebide bulunan süt, şeker, un ve tuz ocak üzerindeki tencereye konularak karıştırılır ve muhallebi tam kaynamadan ocağın üzerinden alınır. Ardından 4 adet yumurta, 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt ve 1 tatlı kaşığı karabiber iyice çırpılarak muhallebinin içine karıştırılır. Daha sonra önceden hazırlanmış olan hamurdan 8 adet yufka açılır. Fırın tepsisi iyice yağlanarak yufkaların 4 adedi içine serilir. Yufkaların üzerine hazırlanmış olan muhallebi dökülür ve muhallebinin üzerine 1 su bardağı şeker ilave edilir. Yaklaşık 350 gram tereyağı muhallebinin üzerine dökülür.

Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilen börek fırından alınarak geri kalan 4 yufka ayrı ayrı yağlanarak muhallebinin üzerine serilir. 170°C ısıtılmış fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirilir ve fırından alınarak üzeri bez ile örtülür. Ürün soğuk olarak servis edilir.

Şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) ifade eder.

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

Hopa Laz Böreğinin üretimi Hopa'da gerçekleştirilmektedir.

**Denetleme:**

Hopa Laz Böreğinin coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimini Hopa Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişiden, Hopa Esnaf ve Sanatkârlar Odası, Hopa İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Pazar Ticaret ve Sanayi Odasından 1'er kişiden oluşan 5 kişilik bir denetim mercii tarafından yılda en az 1 kez, şikâyet durumunda ise her zaman yapılabilir.

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