



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 58
Başvuru Tarihi : 24.02.2003
Başvuru No : C 2003/007
Yayın Tarihi : 27.07.2003
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
Başvuru Sahibinin Adresi : Özbel İşhanı Kat:6 SİİRT
Ürünün Adı : Perde pilavı
Coğrafi İşaret : Siirt Perde Pilavı
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Siirt İl Sınırları (belirtilen özelliklere bağlı kalınmak şartıyla diğer yörelerde üretilebilir)

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 24.02.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Uzman: Gonca ILICALI ⁹15/06
Daire Başkanı: Kutay KUMBASAR ^{21/06}
Enstitü Başkan Yrd: Memduh MURAT ^{21/06}

2116
213
Doç. Dr. Yusuf DALCI
Enstitü Başkanı



TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Ayırt Edici Özelliği : Tereyağında kavru lan pirinç ve kızartılan parça tavuk, yufka yerleştirilen özel perde pilav tenceresinde kapağı kapatılarak fırında pişirilen pilavdır.

Malzemeler : 1 adet tavuk veya 3 adet keklik, 4 su bardağı pirinç, 1/2 paket tereyağı, 1 su bardağı çam fıstığı, 1/2 su bardağı badem, karabiber, kimyon, kırmızı biber, tarçın. (5 türlü baharat)

Hamur İçin : 3 yumurta, 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karbonat, 1/2 su bardağı badem, alabildiği kadar un.

Yapılışı : Tavuk haşlanarak derisi temizlenir ve iri parçalar halinde kızartılır. Pirinç tereyağında kavru larak pilav hazırlanır. Baharatla karıştırılır. Hamur malzemeleri yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan 1 mm. inceliğinde yufka yapılır. Üst kısmı geniş alt kısmı dar olan perde pilav tenceresi margarinle iyice yağlanarak bademler yapıştırılır. Yufka tencereye kenarlar sarkacak şekilde yerleştirilir. İçine, bir kat tavuk, bir kat pilav olacak şekilde bastırılarak doldurulur. Sarkan kenarlar üstüne çevrilir ve küçük bir yufka ile tencereye kapatılır. Üstüne yağ konularak yüksek ısıda fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Düz bir tepsiye ters çevrilip bıçakla kesilerek, servis yapılır.

Denetim : Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması, Siirt Kız Meslek Lisesinden konu ile ilgi uzman yetkili, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığından konu ile ilgili bir uzman eleman ve Tarım İl Müdürlüğünden konu ile ilgili bir uzman elemandan oluşacak komisyon tarafından yılda bir düzenli olarak, şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapılır.