

**No: 957 – Mahreç İşareti**

**AKYURT FITİ ÇORBASI**

Tescil Ettiren  
**AKYURT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 957
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.11.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/049
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.01.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Akyurt Fıtı Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Akyurt Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Beyazıt Mahallesi 9 Mayıs 90 Caddesi No: 34 Akyurt ANKARA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Ankara ili Akyurt ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Akyurt Fıtı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Fıtı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Akyurt Fıtı Çorbası; fitilık bulguru, kuru soğan, yeşilbiber, domates, salça ve su kullanılarak üretilir. Akyurt Fıtı Çorbasının yapımında kullanılan fıtı denilen fitilık bulguru, kunduru buğdayının değirmende öğütülmesi ile elde edilir. Fıtı (fitilık bulgur) ebat olarak pilavlık bulgurdan küçük, kısırlık/köftelik bulgurdan büyük olup büyüklüğü 2-3 mm arasındadır.

Akyurt Fıtı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırı özgü üretim metodu bulunur. Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Fıtlık bulgurunun üretimi:

Akyurt ilçesinde yetiştirilen kunduru buğdayının hasadı yapıldıktan sonra değirmende öğütülecek kadar buğday ayrılır ve harmanlarda ya da evlerin önünde bez üzerinde kalbur (elek) ile çalkanır (elenir). Kalburun üstünde buğdaylarla birlikte kalan sap ve çöpler temizlendikten sonra buğdaylar leğenlerin içinde süzülerek yıkanır. Süzülen buğdaylar çuvalara doldurulur ve 1 gün bekleddikten sonra büyük tinçlerde (bakır tavalarda) su eklenip dibi tutmaması için arada bir karıştırılarak kaynatılır. “Bulgur kaynatma” denen bu işlemde elde edilen haşlanmış buğdaylar, suyunun süzülmesi için bir bezin üzerine yayılarak güneşte temiz bir yerde (kaşlara, harmanlara) kurumaya bırakılır. 2-3 saatte bir karıştırılan buğdaylar yaklaşık 2 günde kurur.

Kurutulan buğdaylar, bulgur değirmenine götürülerek oluklara boşaltılır. Üzerine az miktarda su serpilir ve ovulur. Buna “tavlama” denir. Tavlama sırasında şişen (kabaran) buğdaylar değirmende öğütülür. Öğütülen buğdaylar bezlere serilip kurutulur ve içindeki kepekler ayrılır.

Birinci aşamada; öğütülmüş buğdaylar, göz aralığı 2-5 mm olan eleklerde elenir. Elekten geçemeyen buğdaylar “başbaşı” olarak ayrılır. Başbaşı öğütülmemiş bütün bulgurdur. Bunlar bir kenara ayrılır, bir sonraki sene öğütülmesi için değirmene gidecek çuvalara karıştırılır.

İkinci aşamada kalburun altında kalan kısım toplanıp “tel elek” denen ve göz aralığı 1-3 mm olan ince eleklerde tekrar elenir. Tel eleğin üstünde kalan buğdaylar bulgur olarak ayrılır. Altta kalan ve “fıtı” olarak adlandırılan buğdaylar ise, Akyurt Fıtı Çorbasının üretiminde kullanılmak üzere ayrılır.

## Akyurt Fıtı Çorbasının üretilmesi

### 8 kişilik çorba için bileşenler:

- 1 su bardağı fıtı (fıtılık bulgur)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 adet orta boy yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 7 su bardağı su (yaklaşık 1,5 litre)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Baharatlar (pul biber, nane)

Bir tencerede tereyağı eritilir ve üzerine küçük küp şeklinde doğranmış soğan eklenip kavrulur. Soğanlar pembeleşince, ince doğranmış biberler eklenir. 2-3 dakika sonra biberler hafifçe kavrulunca, kabukları soyulup rendelenen veya küçük küp şeklinde doğranan domatesler ve salça eklenir. 2-3 dakika sonra fıtılık bulguru ilave edilip karıştırılır. Fıtılık bulguru, sebzelerle birlikte 2-3 dakika kavrulduktan sonra su, tuz ve baharatlar da konur, karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Çorba kaynamaya başlayınca altı kısılır, 5 dakika kaynadıktan sonra ocağın ateşi kapatılır ve çorba hazır olur.

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

Akyurt Fıtı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan fıtılık bulgurunun hazırlanması dâhil olmak üzere coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Fıtı Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Akyurt Belediyesi koordinatörlüğünde ve Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Kullanılan fıtılık bulgurunun üretiminin uygunluğu.
- Akyurt Fıtı Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.