

<b>Tescil No</b>	: 381
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.09.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/022
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.04.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sivrihisar Muska Baklavası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Baklava / Ekmek, kek, bisküvi, makarna gibi fırıncılık pastacılık mamulleri ve tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sivrihisar Belediye Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar / Eskişehir
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.



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

Baklava ülkemizin her yerinde sıklıkla üretilen ve herkes tarafından bilinen bir tatlı çeşididir. Birçok yörede farklı şekillerde yapılan baklavanın çeşitlerinden biri de Sivrihisar'da yapılan Sivrihisar Muska Baklavasıdır. Sivrihisar Muska Baklavası, malzemeleri ve hazırlanış şekli itibarı ile alışık olduğumuz baklava ile benzeşmekte ama biçim (yapı, şekil, görünüş) ve sunum gibi özellikleri ile de farklılık göstermektedir.

Sivrihisar Muska Baklavasının tarifi yöresel olarak annelerin kızlarına ve gelinlerine öğrettiği bir tatlı olarak uzun yıllardır yapılmaktadır. Baklava çok ince hamur katmanları arasına ceviz konularak muska şeklinde katlanarak pişirilip, oda sıcaklığındaki baklava hamuru üzerine yine oda sıcaklığındaki şerbet ilave edilmek suretiyle elde edilir.

Sivrihisar Muska Baklavası şerbetli ve şerbetsiz olmak üzere iki şekilde tüketilebilmektedir. Üretim şekli aynı olmakla birlikte şerbetsiz ile şerbetli arasındaki fark tüketim şekli, damak zevki ve alışkanlıklarından kaynaklanmaktadır.

#### **Üretim Metodu:**

##### Sivrihisar Muska Baklavası İçin Gerekli Malzemeler

- Hamur: Özel amaçlı pastalık ve böreklik buğday unu (Kül miktarı: en yüksek % 0.65, Protein: en düşük % 11), Zeytinyağı, Tam Yağlı Yoğurt, Yumurta, Su, Şeker (TGK Şeker Tebliğinde tanımlanan beyaz şeker) ve Tuzdan elde edilen yumuşak hamur
- Hamuru Açmak İçin: Özel amaçlı pastalık ve böreklik buğday unu (Kül miktarı: en yüksek % 0.65, Protein: en düşük % 11)
- Ceviz: İnce kabuklu ceviz
- Pişirmeden Önce Yağlamak İçin: Sadeyağ
- Şerbet: Şeker, Su ve Limon ile elde edilen şerbet

### Hamurun Hazırlanması (15 Adet Beze Hamur İçin)

Sivrihisar Muska Baklavası için özel amaçlı pastalık ve böreklik buğday unu kullanılarak yumuşak hamur hazırlanır. Hazırlama esnasında elenmiş Un (250 gr. + 100 gram), 3 adet orta boy yumurta (53-62 gram), Zeytin Yağı (85 gram), Yoğurt (100 gram), Su (100 gram), Tuz (10 gram) eklenerek karıştırılır. Hamur ele yapışmayacak yumuşaklıkta hazırlanır. Hamura ait bütün malzemeler unun 100 gramı hariç tek seferde karıştırılır. Ardından 100 gram un karışım homojen bir hal aldığı anda yavaş yavaş eklenerek hamurun ele yapışmaması sağlanır.

Hazırlanan hamur bekletilmeden 10 adet bezeye (her biri 80-90 gram) ayrılarak üzerleri una değdirilip bir tepsiye konular ve 8 saat 15 °C de serin bir ortamda üzeri tülbent ile kapatılarak dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur ortalama 500 gram un kullanılarak teker teker 90 cm genişliğinde ve 0,05 mm kalınlığında daireler şeklinde oklava ile açılarak yufka halini alır. Açılan yufkaların her biri ayrı bir yerde üst üste gelmeyecek şekilde serilir.

Bütün yufkalar (10 adet) açıldıktan hemen sonra üst üste konularak yarım ay şeklinde kesilerek ikiye bölünür ve tekrar üst üste konularak toplamda 20 kat yufka elde edilir. Elde edilen 20 kat yufka 4 cm genişliğinde kareler halinde kesilir. Kesilen ve her biri 20 kat olan kare yufkaların ortasına ceviz konularak yufka eşkenar üçgen olacak şekilde bastırılmadan ikiye katlanır.

Üçgen haline getirilen cevizli yufkalar üçgenin uzun kısımları (katlanmış olan sırt kısmı) birbirine değecek sıklıkta fırın tepsisine düzgün bir şekilde dizilir. Tepsiyeye bütün yufkalar dizildikten sonra her bir yufkaya sadeyağ kaynar şekilde dökülür.

Yağlanan muska şeklindeki yufkalar önceden ısıtılmış 175°C'deki fırında 30 dakika pişirilir. Oda sıcaklığında soğutulur. Oda sıcaklığında bulunan pişmiş baklavaların üzerine oda sıcaklığındaki şerbet dökülür.

### Ceviz (İç malzemesi)

150 gram ince kabuklu ceviz çok ince olmayacak şekilde bıçak yardımıyla doğranır. Pişmiş baklavada yer alacak ceviz oranı en az %15 olmalıdır.

### Yağ (Fırında kızartmak için)

500 gram sadeyağ kaynar.

### Şerbet

540 gram suya 680 gr. şeker kaynatılır. Yaklaşık 30 dakika orta ateşte kaynayan şerbete son beşinci dakikada 5 gram limon suyu eklenerek şerbetin hazırlığı tamamlanır ve oda sıcaklığında soğutulur.

### Servis Şekli

Sivrihisar Muska Baklavası; yemek sonunda, misafiriğe giderken ve misafir ağırlarken, söz kesme, nişan, düğün, bayram, mevlit, iftar davetlerinde sıklıkla yapılarak kullanılır. Servis edilmeden hemen önce şerbeti dökülür. Servis edilmeyen kısım ise şerbetsiz şekilde muhafaza edilir.

Sivrihisar Muska Baklavası sabah kahvaltılarında ve çay ile birlikte şerbet verilmeden kuru bir şekilde tüketilebilir.

Baklavayı muhafaza etmek için üçgen şekli verilmiş cevizli muskalar yağlanıp pişirildikten sonra 3 ay serin (15°C) ve kuru bir ortamda üzeri tülbent ile örtülerek saklanabilir.

Şerbetsiz Sivrihisar Muska Baklavası elle de yenilebilir. Şerbetli Sivrihisar Muska Baklavası ise üçgen şeklinin açık olan ağız kısmına 90 derecelik açı ile çatalın yan kısımları baklavanın alt ve üstüne hizalanıp batırılarak parçalanmadan yenilebilir.

Sivrihisar Muska Baklavasının 1 porsiyonu tabakta en az 3 adet olacak şekilde servis edilmektedir. Servis ederken yanında isteğe bağlı olarak su, çay ya da salatalık turşusu verilebilir.

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

Sivrihisar Muska Baklavası, Sivrihisar ile özdeşleşmiş, ünü bakımından coğrafi sınır ile bağı bulunmaktadır.

### **Denetleme:**

Sivrihisar Muska Baklavasının coğrafi işaret tesciline uygun olarak üretildiğine yönelik denetimler kurulan Denetim mercii tarafından yürütülecektir. Bu mercii, Sivrihisar Belediye Başkanlığı, Sivrihisar Kültür, Turizm Tanıtma ve Dayanışma Derneği ile T.C. Sivrihisar Kaymakamlığı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü yetkilisinden oluşur.

Komisyon denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.

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