

Coğrafi İşaretin Adı: ULAŞ ETLİ PİDESİ**Tescil No:** 502**Tescil Tarihi:** 14.07.2020**Başvuru No:** C2018/094**Başvuru Tarihi:** 05.04.2018**Ürün / Ürün Grubu:** Etli pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Ulaş Kaymakamlığı**Coğrafi Sınır:** Sivas ili Ulaş ilçesi**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Ulaş Etli Pidesi, taş fırınlarda odun ateşinde pişirilen yöresel üründür. Beşeri unsurların etkisi ile yıllardır yörede üretilip tanınır hale gelmiştir.

Ulaş ilçesi, Sivas ilinin güneydoğusunda Tecer Dağının eteğinde kurulmuştur. Doğu Anadolu ile İç Anadolu'yu birbirinden ayıran Karadeniz ile Akdeniz havzalarına ait meyillerin birbirinden ayrıldığı yüksek platoda yer alır.

Ulaş ilçesinde, tipik kara ikliminin etkisinin görülmesi ve Tecer Dağının eteğinde bulunması nedenleriyle yörenin geçim kaynağını tarım ve hayvancılık oluşturur. Bu durum Ulaş Etli Pidesinin temel çıkış kaynağını açıklar niteliktedir.

Üretim Metodu:

Ulaş Etli Pidesinin üretiminde Sivas ilinde yetiştirilen beyaz-sert buğday grubundaki orta erkenci bir çeşit olan Zeron buğdayından elde edilen buğday unu kullanılır. Ayrıca pide harcında yörede yetiştirilen danaların kaburga eti kullanılmaktadır.

Bir porsiyon için yaklaşık 180 g hamur, 110 g dana kıyma ya da kuşbaşı dana eti, tuz, domates, soğan, yeşilbiber, maya (yaş veya kuru maya).

Ulaş Etli Pidesi taş fırınlarda odun ateşinde pişirilir.

Buğday unu, maya, su ve tuz eklenerek hazırlanan karışımın yoğurulması ile yumuşak kıvamlı ve esnek hamur elde edilir.

Hamur yaklaşık 180 g'lık toplar halinde parçalara bölünür ve pasalara (tahtadan yapılmış kasa) dizilip bir saat bekletilerek mayalanması sağlanır.

Dana karkasının kaburga etinden kuşbaşı et ya da kıyma olarak hazırlanıp içine domates, soğan ve yeşilbiber küp şeklinde doğranıp tuz ile karıştırılıp iç harcı hazırlanır.

Hamur tezgâhta yayvan şekilde açılıp iç harcı hafif el ile dokunularak hamur yüzeyi ile harç birleştirilip hamurun çevresi kıvrılıp fırıncı küreği ile fırına yerleştirilir. Fırında pişirilen pidelerin üzerine doğranmış maydanoz eklenerek servise hazır hale getirilir. Bunun yanında soğanın ince şekilde kıyılıp sumak ile karışımıyla soğan salatası benzeri salatalar ile dilimlenmiş limon eşliğinde servis edilir.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr