

Coğrafi İşaretin Adı: ZARA SAC EKMEĞİ**Tescil No:** 969**Tescil Tarihi:** 09.12.2021**Başvuru No:** C2020/418**Başvuru Tarihi:** 25.11.2020**Ürün / Ürün Grubu:** Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Zara Ziraat Odası**Coğrafi Sınırı:** Sivas ili Zara ilçesi**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Zara Sac Ekmeği; buğday unu, çökelek veya peyniraltı suyu, kaya tuzu ve maya ile hazırlanan hamurun, üstü oval altı düz şekillendirilerek odun ateşinde ve sac üzerinde pişirilmesi suretiyle üretilir. Zara Sac Ekmeği sade, patatesli veya çökelekli olmak üzere üç şekilde üretilebilir. 1,5 cm kalınlığında ve altı düz, üst kısmı hafif bombeli ve parmaklar yardımıyla girinti çıkıntılı desen verilerek şekillendirilir. Zara Sac Ekmeği, gıda ile temasa uygun ambalajlarda buzdolabında 2 ay, derin dondurucuda ise 6 aya kadar saklanabilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir. Zara Sac Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Zara Sac Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

250 g ekmeklik buğday unu

150 g çökelek veya 150 ml peyniraltı suyu

3,5 g kaya tuzu

10,5 g yaş veya 3,5 g hazır maya

İç harç bileşenleri:

150 g haşlanmış patates

Bir tutam maydanoz

150 g çökelek

Tuz, su, peynir veya çökelek suyu bir kapta iyice karıştırılır, un ve maya ilave edildikten sonra 15 dakika kadar yoğrulur. Üzeri kalın bir bez ile kapatılarak 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamur elle sıkılarak küçük hamur topları yapılır. Hamur topları, geleneksel olarak yer sofrasında elle yuvarlak, 25 cm yarıçapında 1,5 cm kalınlığında açılarak alt kısmı düz, üst kısmı alt kısma göre hafif bombeli olur. Açılan hamurların düz olan alt kısmı odun ateşi üzerinde bulunan sacın üzerine gelecek şekilde yerleştirilerek pişirilir, daha sonra ters çevrilerek ekmeğin üst kısmı pişirilerek satışa sunulur. Pişirme esnasında sacın çukur kısmı odun ateşi üzerine yerleştirilir, oval (sırt) kısmında ekmeğin üst kısmı pişirilir. Zara Sac Ekmeği patatesli veya çökelekli iç harç konularak da üretilebilir. Patatesli iç harç; 20 dakika suda haşlanan veya sac ateşinde közlenen patatesin kabuğu soyulduktan sonra isteğe bağlı olarak salça ile karıştırılarak hazırlanır. Çökelekli iç harç ise çökelek ve maydanoz ile hazırlanır. Hazırlanan iç harç, açılan hamurun ortasına 150 gram miktarda konur ve kenarları kapatılarak alt kısmı düz, üst kısmı hafif bombeli olacak şekilde elle pişirmeye hazır hale getirilir. Zara Sac Ekmeği gıda ile temasa uygun ambalajlarda buzdolabında 2 ay, derin dondurucuda ise 6 aya kadar saklanabilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr