



Karadeniz’de bolca yetişen hamsilerden yapılan, yerli ve yabancı turistlerin Ordu’da aradığı bir lezzet olan ‘Ordu İçli Tava’, Büyükşehir Belediyesinin girişimleri ile coğrafi işaret aldı. ‘Ordu İçli Tava’nın tescillenmesiyle birlikte il genelindeki coğrafi işaret alınan ürün sayısı ise 16’ya yükseldi. Ordu Büyükşehir Belediyesinin, kente özgü ürünlerin marka değerinin ve tanınırlığının artırılması amacıyla yaptığı çalışmalar sürüyor. Bugüne kadar birçok ürüne coğrafi işaret alan Büyükşehir Belediyesinin, ‘Ordu İçli Tava’ için yaptığı başvuru da kabul edildi. ‘Ordu İçli Tava’ Büyükşehir Belediyesi Tarım ve Hayvancılık Hizmetleri Dairesi Başkanlığının girişimleriyle Türk Patent ve Marka Kurumunun 15 Ağustos 2023 tarih ve 155 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni’nde yayımlanarak mahreç işaretli ürün olarak tescillendi.

TESCİLLİ ÜRÜN SAYISI 16’YA YÜKSELDİ

Ordu İçli Tava’nın coğrafi işaret almasının ardından il genelindeki coğrafi işaret tescili yapılan ürün sayısı 16’ya çıktı. Daha önce Kabataş Helvası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Yayla Pancarı (Dürme) Turşusu, Akkuş Şeker Fasulyesi, Gürgentepe Çoban Fasulyesi, Ordu Kivisi, Ordu Tostu, Yalıköy Köftesi, Ordu Taflan Turşusu, Ordu Sakarca Mıhlaması, Ordu Melocan Kavurması, Ordu Galdirik Kavurması ve Mesudiye Kuru Ekmeği/Mesudiye Goliti, Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı tescillenmişti.

NASIL HAZIRLANIR?

Ordu İçli Tava, temizlenip kılçıklarından ayrılmış hamsilerin tavanın yüzeyini kapatacak şekilde dizilip üzerine hazırlanan iç pilavın koyulup tekrar hamsiyle kapatılıp pişirilmesiyle elde edilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir. İç pilav yapımında pirinç, kuru soğan, kuru üzüm ya da kuş üzümü, dolmalık fıstık, maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz kullanılır. İçli tava yapımında Ordu ili kıyılarında avlanan büyük boyutlardaki (en az 9 cm) hamsiler kullanılır.