



"MEZOPOTAMYA'DAN SOFRANIZA BEREKET"

# DİCLE BAKLIYAT

## HAKKINDA

**Kuruluş**  
1992

**Hammadde**  
*Mardin ovasının en kaliteli buğdayı*

**Ürünler**  
*Pilavlık Bulgur, Köftelik Bulgur,  
Sefer Kitel Bulgur, Şiş Bulgur, Aşurelik,  
Şehriyeli Bulgur ,iri bulgur ,Midyat bulgur*

**Fabrika Üretim Kapasitesi**  
*(Yıllık) 72.000 Ton*

**Buğday Depolama Alanı**  
*30.000 Ton*

**Makineler**  
*Son teknoloji krom nikel  
paslanmaz çelikten üretilmiş makinelerle yapılmaktadır*



**DICLE BULGUR**

MEZOPOTAMYA'DAN SOFRANIZA BEREKET

MARDİN

**"MEZOPOTAMYA'DAN  
SOFRANIZA BEREKET"**



## **ŞEHİRİYE**

ÜRÜN KODU : SE060



## **ŞEHİRİYELİ BULGUR**

ÜRÜN KODU : SB070

**"MEZOPOTAMYA'DAN  
SOFRANIZA BEREKET"**



## **AŞURELİK BULGUR**

ÜRÜN KODU : AB040



## **ŞEHRİYELİ BULGUR**

ÜRÜN KODU : SB050

**“DOĞADAN  
SOFRANIZA”**



**ORTA BULGUR**

ÜRÜN KODU : OB020



**“DOĞADAN  
SOFRANIZA”**



## **KÖFTELİK BULGUR**

ÜRÜN KODU : KB010



# BULGUR ÜRETİMİ



## ELEME

Bulgur farklı boylara göre ayrılır. Bulgur, hepimizin bildiği üzere pilavlarda kullandığımız pilavlık bulgur, kısırda kullandığımız köftelik bulgur gibi irili ufaklı boylardadır.



## PAKETLEME

Son olarak kırılan bulgur, farklı boylara göre ayrıldıktan sonra paketlenir.





# BULGUR ÜRETİMİ



## KIRILMA-ÖĞÜTME YAZ AYI

Kurutmadan sonraki süreçte,yaz ayında sahada serilen buğday yıkanıp dış katman kabuğu ayrılmakta olup o katılan kabuk hayvansal yem olarak ayrılmaktadır dış kabuğu ayrıldıktan sonra taş değirmenlerde günümüze uyarlanmış modern metotlarla işlem gerçekleşir.



## KIRILMA-ÖĞÜTME KIŞ AYLARI

Kurutmadan sonraki süreçte buğday yıkanıp dış kabuğu hayvansal yem olarak ayrıştırılıp , yıkanıp dış kabuğu ayrıldıktan sonra . taş değirmenlerde günümüze uyarlanmış modern metotlarla işlem gerçekleşir.



# BULGUR ÜRETİMİ

## TEMİZLEME

Temizleme sürecinde, bulgurun hammaddesi buğday içine karışmış olan arpa, saman vb. maddelerden fiziksel ayırma yöntemleri kullanılarak arındırılır.



## KAYNATMA

Temizlemeden sonraki süreçte buğday kaynatılır. Bulgurun kaynatılmasında kullanılan su, son derece önemli olup istenilen lezzetin yakalanmasında da oldukça etkilidir.



## KURUTMA

Kaynatılan bulgur bir sonraki süreçte kurutulur. Günümüzde modern metotlarla yapılan kurutma işlemi kurutma kuleleri olarak adlandırılan paslanmaz çelikten yapılmış dev kulelerde gerçekleştirilir ve yaz aylarında kaynatılmış buğdayın kuruması için sahaya serilip kurutulmaktadır.





**Adres :** Yukarıkazıklı OSB Mah. 19. Sk. No:20  
Kızıltepe / Mardin

**Telefon:** +90 535 016 03 91 - +90 482 502 33 33  
+90 482 502 10 05 (FAX)

**Mail:** [info@diclebakliyat.com](mailto:info@diclebakliyat.com)