



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇORTI AŞI (BİTLİS)

Bitlis Valiliği

Çorti, salamura lahana turşusudur ancak bu sirkeyle yapılmaz. Çorti aşını yapmak için büyük bir tencerenin içine kemikli ve yağlı etler konur. Bunun üzerine bol miktarda çorti ile döğme ilave edilerek bir miktarda su alınır ve pişirilmeye bırakılır. Etlerin pişmesine kadar devam eder çorti aşısı yöremizde genellikle kışın sevilerek yenen bir yemektir. İçine bir miktar sarımsak veya biber katılması yemeğin lezzetini artırır.

