



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORTİ AŞI (HAKKARI)

1 su bardağı lahana turşusu
300 gr. kemikli-yağlı et
1 su bardağı dövme

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 dövme ilave edilerek bir miktar su alınır ve pişirmeye bırakılır.

Not: Çorti aşısı genellikle kışın sevilerek yenen bir yemektir. İçine bir miktar sarımsak veya biber katılması yemeğin lezzetini artırır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.05.2023