ÇORTİ TAPLAMASI

150 gr margarin
500 gr lahana turşusu
1,5 litre su
4 diş sarımsak
3 adet sivri biber
500 gr ince bulgur
2 su bardağı un
3 adet yumurta
Tuz
1 yemek kaşığı pul biber

Bulguru bir kaba alın. Tuz döküp harmanlayın. Üzerine sıcak su dökün ve bir kapak kapatarak yumuşayıncaya kadar bekletin. Bulgur şişince un ekleyip karıştırın. Yumurtaları teker teker kırıp yoğurmaya başlayın. Hamuru yumuşatmak için elinize sık sık su alarak yoğurmaya devam edin. Hamurdan parçalar kopartıp avucunuzda yuvarladıktan sonra bastırarak yassı şekil verin. Tüm hamur bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. Lahana turşusunu tencereye alın. Üzerine su, sarımsak, doğranmış biber ekleyip orta ateşte 20 dakika pişirin. Hazırladığınız köfteleri ekleyin ve 15 dakika daha pişirin. Sana yağını eritip kırmızı pul biber ekleyin ve yemeğin üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:104065 • adı:Çorti Taplaması • gönderen:vah det • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:22