



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇORTUTU TUŞUSU (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Şalga
Sarımsak
Tuz

Şalgamlar yıkanır, soyulur. Kibrit çöpünden biraz kalınca doğranır. Acısını vermesi için tuzlanır. Bir gün bekletilir. Bol suda yıkanır. Kavanoza konur. Sarımsak dişleri ilave edilir. Üzerini geçecek şekilde sade su konur. Ağı kapatılır. Yirmi gün kadar ekşimesi için beklenir.

Not: Arzu edilirse reyhan otu ilave edilir. Yörede, çeşitli sebze ve meyvelerin turşularından yemek yapma geleneği vardır. Bu turşulardan bir de şalgamdan yapılan ve çortutu olarak adlandırılan şalgam turşusudur.
