



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORTİ KÖFTESİ

125 Gr Sana Klasik
500 gr çorti (lahana turşusu)
3 Diş sarımsak
1 Bardak un
1 Yemek Kaşığı salça
250 gr köftelik bulgur

Bir miktar su ve çorti 10-15 dakika kaynatılır. Bu suyla bulgur ıslatılır. Yarım saat bekledikten sonra ıslatılmış bulgura biraz un ilave edilerek iyice yoğrulur. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Bu parçalar avuç içinde elle vurularak yassı, yuvarlak taneler yapılır. Bu vurma şekline yöremizde "taplama" denir. Hazırlanan köfteler kaynayan lahana turşusunun (çorti) içine atılarak pişirilir. Piştikten sonra üzerine dövülmüş sarımsak ilave edilir. Servis sırasında üzerine yağ ve salçayla hazırlanan sos dökülür.