



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖRTİ (MUŞ)

Muş Valiliği

Kelem (lahana) yaprakları küçük, küçük doğranır. Küçük, küçük doğranan soğan ve reyhan gibi bitkilerde (karasa) büyük küplere doldurulur. İçine bolca su konur. Hazırlanan ekşi hamur içine atılır. Üzeri iyi kapatılarak kışa saklanır. Her evde mutlaka yapılır. Kışın kemikli et (Özellikli bel kısım (komik) eti ve Boççık kuyruk kısmı) den (dövme) ile pişirilir. Üzerine tereyağı dağlanarak dökülür.

Not: Çorti'nin bir de rivayeti vardır. Buna göre "Lokman hekim" gezileri sırasında Muş'a da uğramış. Halkın çoğunluğunun "kelem" (lahana) yediğini görünce, "Burada bana çok iş düşecek. İlkbahar geldiğinde, bunların çoğu hastalanacak." diye düşünmüş. Halkın ilkbahar gelip de, karlar eriyince "uçkun" diye anılan bir bitkiyi yediğini görünce, bu bitkiyi incelemiş. Sonunda, bitkinin, lahananın çokça yenilmesinden doğabilecek hastalıkları yok ettiğini tespit etmiş. Lokman hekim, bu gerçeği şöyle dile getirmiş: "Allah derdi vermiş, beraber dermanını da vermiş."



Fotoğraf "verim" tarafından gönderildi. 19.02.2018