



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORTU TAPLAMASI (BİTLİS)

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı ince bulgur
4 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı un
3 su bardağı turşu suyu
500 gram lahana turşusu
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
Toz kırmızıbiber
Nane

Derin bir kaba ince bulguru alın ve üzerine 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Bir kapakla ağzını kapatın ve bulgur suyunu çekip şişene kadar bekletin. Bulgur yumuşayınca un ve tuz katıp yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak şekil verip, yassılaştırın. Turşu suyu, kalan 2 su bardağı su ve lahana turşusunu tencereye alıp kaynatın. Köfteleri ilave edin ve 5 dakika arada bir karıştırarak pişirin. Daha sonra tencerenin kapağını açın ve kısık ateşte 8-10 dakika daha pişirip, ocaktan alın. Üzeri için kıyılmış soğanı tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Toz kırmızıbiber ve nane ekleyip, ocaktan alın. Yemeğin üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

