ÇORTU TAPLAMASI (BİTLİS)

Duru Köftelik Bulgur 2 su bardağı
Tuz 1/2 tatlı kaşığı
Su 2 su bardağı
Un 1/2 su bardağı
Lahana Turşusu 500 gr.
Soğan 1 orta boy
Margarin (erimiş) 2/3 su bardağı
Kımızıbiber 1 tatlı kaşığı

Bulgur ve tuz geniş bir kaba konur ve 2 su bardağı sıcak su dökülerek üzeri kapatırılır.Bulgur kabarınca üzerine un ilave edilerek iyice yoğrulur.Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak iki avuz arasına yuvarlak şekil verilir,daha sonra yassıtılır.Turşu suyu,su ilavesiyle 6 su bardağına tamamlanır ve lahana turşusu ile birlikte tencereye konarak kaynatılır.Turşu kaynayınca hazırlana köfteler ilave edilerek 5 dakika sonra yavaşca karıştırılır,kaynadıktan sonra tencerenin kapağı açılır.Hafif ateşte 8-10 dakika kadar pişirilir.Diğer taraftan soğan soyulur,yıkanır ve küçük küçük doğranır.Yağ il soğan pembeleşinceye kadar kavrulur,ocaktan alınca kırmızıbiber ilave edilir ve suyu ile birlikte servis tabağına alınan köftelerin üzerine gezdirilir.Sıcak olarak servis yapılır.(K.K.Kocaman)

NOT: Bitlis ve Van Yörelerinde yaygın olup, özellikle özel günlerde ve davetlerde yapılan önemli yemektir. Tarif Bitlis'ten alınmıştır. Turşu,çok ekşi ve su miktarı az ise su ilave edilir. Tuz miktarı, turşunun tuz oranına göre ayarlanmalıdır.