



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇORTUTU PANCARI (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Erzurum' da her türlü musibetin yöresel adı çordur.

Çor dert manasına geldiğinden şalgam turşusu da hastalıkların şifası olarak kabul edilir.

Çor'u yani hastalığı götürün illeti yok eden şalgam turşusu ve ondan yapılan yemek manasına gelen "çortutu pancarı" meşhur, ekşimsi tadıyla sevilen bir geleneksel yemektir, zaten mayhoş olduğundan bu yemek için salça veya domates kullanılmaz.

Pişmeden önce Turşu bir saat kadar soğuk suda bekletilir.

Kuru soğan tereyağıyla çevrilir ve içerisine tuzu alınmış şeritler halinde kıyılmış şalgam turşusu eklenir.

Bulgur ile pişirilir, kavurma yahut kıyma da ilave edilebilir.

Sıcak servis edilir.

