



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORTUTU PANCARI (ERZURUM)

Şalgam turşusu Erzurum'da çok meşhurdur. Şalgamlar, ilk önce daire daire, sonra küçük parmak kalınlığının da ve boyunda kesilerek, küplere turşu kurulur. Turşuya koku vermesi için içine reyhan katılır. Turşu olduktan sonra çortutu pancarı yapılır. Bir miktar şalgam turşusuna, bir ölçek pirinç veya bulgur katılır, ayrıca parça et veya kavurma ile pişirilir. Şalgam turşusuna "çortutu" turşusundan yapılan bu pancara da "çortutu pancarı" denir. Bilhassa kış aylarında yapılır.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 29.01.2020