



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇORTUTU PANCARI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

- 1 büyük kâse çortutu (şalgam turşusu)
- 1 adet orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kâse kavurma
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay kaşığı pulbiber

Soğan yemeklik olarak doğranır. Tereyağı ile kavrulur. Salça konularak karıştırılır. Daha sonra kavurma, bulgur, pul biber ve şalgam turşusu eklenir. Su ilave edilerek karıştırılır. Kısık ateşte pişmeye bırakılır. Dinlendirilerek servis yapılır.

