Bitlis çorti taplaması

Tarifin tamamı

Malzemeler

750 g	Lahana turşusu (çorti)
500 g	Bulgur 4¼ su bardağı
100 g	Buğday unu 1 su bardağı
100 g	İrmik ¾ su bardağı
50 g	Yumurta 1 adet
1 kg	Su 5 su bardağı
9 g	Sarımsak 3 diş
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Çortiyi tencereye alın, 400 ml sıcak su ekleyip 20-25 dakika kaynatın.
   20 dk
2. Bulguru ayrı bir kapta 300 ml sıcak suyla ıslatın; suyunu çekene kadar yaklaşık 30 dakika bekletin.
   30 dk
3. Bulgura un, irmik ve yumurtayı ekleyin. Kalan 300 ml sıcak suyu azar azar serperek hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.
4. Hamurdan küçük parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın ve bastırarak yaklaşık 3 cm çapında, 1 cm kalınlığında, 5 g'lık yassı köfteler yapın.
5. Köfteleri kaynayan çortili suya bırakıp yaklaşık 15 dakika pişirin.
   15 dk
6. Pişen sudan yaklaşık 300 ml alın, havanda dövülmüş sarımsakla karıştırın.
7. Tavada tereyağını eritip pul biberi ekleyin. Tabaklara önce köfteleri alıp sarımsaklı suyu, sonra pul biberli yağı gezdirin; sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1743 (Bitlis Eren Üniversitesi)
tatname.com/tr/tarif/bitlis-corti-taplamasi