

Corti Taplamasi

Malzemeler

750 gr lahana tursusu
2 su bardagi kisirlik bulgur
1 su bardagi simit
1/2 bardak tursu suyu
1 bas sarimsak
Aldigi kadar un
Uzeri icin;
Sivi yag
Pul biber

Yapilisi

Lahana tursusu suyuyla birlikte tencereye dokulur (tursu suyunun yarim bardagi ayrilir) ve uzerine cikacak kadar da normal suyla birlikte yumusayana kadar pismeye birakilir. Kisirlik bulgur ve simit (bulgurun en ince hali) karistirilir ve tuz katilip sicak suyla iletilir. Ayrilan yarim bardak tursu suyu dokulen bulgur azar azar un eklenerek toparlanip birbirini tutana kadar yogrulur. Yogrulan harctan cevizden kucuk yassi kofteler yapilir. Hazirlanan kofteler kaynayan lahana tursularina atilir. Yemek, kofteler suyun uzerine cikinca ocaktan alinir. 1 bas sarimsak ezilir ve yemegin suyuyla karistirilerek sos hazirlanir. Lahanalarin kalan suyu suzulur. Koftelerle birlikte pisen lahanalar servis tabagina alinir. Uzerine sarimsakli su ve sivi yagda kizdirilmis pul biber gezdirilir.

Corti Taplamasi servise hazirdir.