

Muş Çorti Aş1

Toplam 80 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~490 kcal

Muş çorti aş1 lahana turşusu, kemikli kuzu eti ve yarma buğday ekşi aromalı köfte ve coğrafi işaretli bir tencerede pişirir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Çorti turşusu
- 1.2 kg Kemikli kuzu eti
- 1.5 su bardağı Yarma buğday
- 1.5 su bardağı Çorti turşusu suyu
- 2 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Ayçiçeği yağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yarma buğdayı 1 kaynatma 20 dakika sıcak suda bekletin.
2. Tereyağı ve ayçiçeği yağını tencerede ısıtın.
3. Kemikli kuzu etini 8 dakika mühürleyin.
4. Soğanları küp doğrayıp tereyağına ekleyin ve 5 dakika kavurun.
5. Domates salçası, biber salçası, pul biber ve tuzu ekleyin.
6. Çorti turşusu, yarma buğday, çorti suyu ve suyu tencereye koyun.
7. Kapağı kapalı şekilde 40-45 dakika, et kemikten ayrılan kadar pişirin.
8. Servis etmeden önce 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Çorti suyunu ölçülü eklemek yemeği ekşi yapar ama tuzunu kontrol altında tutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Kalın köy ekmeği ve sade yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt