

# 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 suyuyla 20 dakika sıcak suda bekletin.
2. Tereyağı ve ayçiçeği yağını tencerede ısıtın.
3. Kemikli kuzu etini 8 dakika mühürleyin.
4. Soğanları küp doğrayıp tencereye 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