



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BIT BIT ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı haşlanmış nohut
100 gr. kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
1 kase yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane
Tuz
Su

Köftesi için karıştırma kabına bulguru alın. Üzerine yumurta, soğan, kıyma, tuz ve baharatını ayarlayarak köfteyi yoğurun. Hazırladığınız köfteleri nohuttan biraz iri olarak yuvarlayın. Unu sıvıyağda kavurun. Üzerine suyu ekleyip karıştırın. Kaynamaya başlayınca içine hazırladığınız köfteyi ve haşlanmış nohudu ekleyin. Yoğurt ve yumurtayı çirpik üzerine biraz sıcak su ekleyerek kesilmemesi için ılık bir kıvama getirin. Daha sonra kaynayan çorbaya ilave edin. Bir taşım daha kaynattıktan sonra servis tabağına alarak üzerine tereyağında kızdırılmış nane gezdirerek sıcak servis yapın.

