



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIT BIT ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

250 gr. kıyma
2 su bardağı köftelik bulgur
1 adet rendelenmiş kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
2 tatlı kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı kuru nane
4-5 su bardağı su
Kızartmak için; sıvıyağ

Bulgur, rendelenmiş soğan, kıyma, tuz ve karabiber geniş bir kaba alınarak iyice yoğrulur. Eller su ile ıslatıp, fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Köfteler sıvıyağda kızartılır bir kenara alınır. Bir tencereye su ve un alınır. Kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Kızartılmış köfteler eklenip 10 dakika kadar kaynatılır. Yoğurda 1 adet yumurta sarısı eklenip karıştırılır. İsteğe bağlı ezilmiş sarımsak eklenir. Çorbanın kesilmemesi için çorbanın suyundan bir kepçe alınıp yoğurdun içine dökülüp karıştırılır. Yoğurtlu karışım yavaşça çorbaya ilave edilip karıştırılır. Bir taşım kaynatılıp, tuzu ayarlanarak ocaktan alınır. 1 yemek kaşığı sanayağında 1 tatlı kaşığı salça çevrilip nane serpilir ve çorbanın üzerine gezdirilir.

