BIT BITI ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

2 su bardağı çiğ köftelik bulgur
200 gram kıyma
1 adet kuru soğan
3 su bardağı su
2 tatlı kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı nane

Soğanı rendeleyin.
Bulgur, kıyma, soğan, tuz ve karabiberi güzelce yoğurup bir köfte harcı elde edin.
Köfte harcından minik yuvarlak köfteler hazırlayın.
Sıvı yağı tavada kızdırıp köfteleri bu yağda kızartın.
Çorba için suyu tencerede kaynatın.
İçine unu ekleyip eriyene kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın.
Kızaran köfteleri de çorbaya ekleyin ve 10 dakika kadar pişirin.
Yumurta ile yoğurdu çırpın, içine yoğurdun suyundan ekleyip ılıştırın.
Yoğurtlu karışımı kesilmemesi için çorbaya ekleyin ve karıştırın.
Bir taşım daha kaynatıp çorbayı ocaktan alın.
Tereyağını tavada kızdırıp içine salça ve nane ekleyin ve bir iki kere çevirin.
Salçalı sosu çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.