



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BIT BIT ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Köfte için:

200 g az yağlı dana kıyma

1 su bardağı ince bulgur

1 yumurta

1 soğan

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı tereyağı

Çorba için:

2 su bardağı haşlanmış nohut

2 yemek kaşığı un

3 tepelime yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta sarısı

4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

Tuz

5 su bardağı oda sıcaklığında su

Üzeri için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

Köfte için kıyma, bulgur, yumurta, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi bir kasede yoğurun.

Karışımdan minik toplar yapın.

Bir tavada tereyağını eritip köfteleri ekleyin ve tavayı sallayarak kızartın ve tavadan alın.

Tavaya salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun ve altını kapatın.

Çorba için bir tencerede zeytinyağını kızdırıp unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Suyu ekleyip topaklanması gidene kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın.

Terbiyesi için ayrı bir kasede yumurta sarısı ve yoğurdu çırpın.

Çorba suyundan iki kepçe alıp yavaşça terbiyeye ekleyin ve hızlıca çırpın.

Terbiyeyi çorbaya geri ekleyip hızlıca karıştırın.

Nohutları, köfteleri ve kavurulmuş salçayı ekleyip sürekli karıştırarak kıvamını bulana kadar pişirin.

Altını kapatıp tuzu ekleyin ve karıştırın.

Sos için zeytinyağını kızdırıp naneyi ekleyin, karıştırıp ateşten alın.

Sosu çorbanın üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:171978 • adı:Bit Bit Çorbası (Eskişehir) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:38