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 tepeleme 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 kavrulmuş 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:Bıt Bıt Çorbası (Eskişehir) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:20.08.2025 - 11:00