



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİT BIT ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

- 250 Gr Kıyma
- 1 Su Bardağı İnce Bulgur
- 1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Un
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Yađ
- 4.5 Su Bardađı Su
- Tuz
- Terbiyesi İçin:
- 1 Su Bardađı Yođurt
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- Üzeri için:
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane

Çukur bir kaba 250 gr kıymayı koyun üzerine 1 adet yumurta kırın .

Soğanı rendeleyin. 1 su bardağı ince bulguru, tuz .soğan .tuz ve karabiberi koyup iyice yoğurun . Yođurduđunuz harçtan nohuttan biraz büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın . Daha sonra tavaya az miktarda sıvı yağ koyup kızdırın .köfteleri tavaya alın ve hafif hafif sallayarak kızartın .

Diđer tarafta orta boy bir tencereye içine 2 yemek kaşığı sıvı yağ döküp ısıtın . Üzerine 2 yemek kaşığı un ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun .

Kavrulan unun üzerine 4.5 su bardağı su döküp hızlı bir şekilde karıştırıp kaynamaya bırakın. Çorbanızın suyu kaynarken bir yandan terbiye için çukur bir kaba yoğurt ve yumurta sarısını alıp iyicene çırpın .

Çorbanızın suyu kaynadıktan sonra bir kepçe alıp terbiyenizin üstüne dökün . Hızlıca çırparak ılıtın. Ardından çorbanızın içine azar azar ekleyin . Karıştırıp kaynamaya bırakın . Ardından köftelerinizi de içine ekleyip bir iki taşım daha kaynamaya bırakın.

Üzeri İçin: Küçük bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı koyup eritin. 1 tatlı kaşığı biber salçasını da ekleyip kavurun.

En son kuru naneyi ekleyip bir iki tur daha karıştırın . Bu karışımı da kaynayan çorbamıza ilave edip karıştırın.



---

© lezzetler.com tarif no:179089 • adı:Bit Bit Çorbası (Eskişehir) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:38