



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## BITBITI



- 1 Su bardağı köftelik ince bulgur
- 2 Su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı un
- 6 Su bardağı su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 3 Çorba kaşığı tereyağı

# Tencereye ayıklamış ,yıkamış, suyu süzölmüş, ince bulgur, yoğurt, un ve soğuk su konur, ateşe koymadan önce bir çırpıcıyla iyice karıştırılır.  
# Karışım harlı ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kaynatılır. Koyu kıvam olmuşsa bir miktar sıcak su eklenir, tuz katılır.  
# Ocak kısık ateşe alınır, 5 dakika daha pişirilir.  
# Sıcak olarak çorba kaselerine pay edilir, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, servis yapılır. (Orijinal tarifinde tereyağı olduğu için tereyağı kullanılmıştır, kızdırılmış sıvıyağ da kullanılabilir.)

**Not:** Bitbiti, Eskişehir'e özgü bir tariftir.