



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Bitbiti

Bitbiti



- 1 Su stəkani küftəlik incə yarma
- 2 Su stəkani qatıq
- Yarım su stəkani un
- 6 Su stəkani su
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 3 Çorba qaşığı kərəyağı

# Qazana ayırd etmiş ,yuyunmuş, suyu süzölmüş, incə yarma, qatıq, un və soyuq su qoyular, atəşə qoymadan əvvəl bir çırpıcıyla yaxşıca qarışdırılar.  
# Qarışıq qızğın atəşə yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq qaynadılar. Tünd konsistensiya olmuşsa bir miqdar isti su əlavə olunur, duz qatılar.  
# Ocaq batıq atəşə alınar, 5 dəqiqə daha bişirilər.  
# İsti olaraq şorba kasalarına pay edilər, üzərinə əridilmiş kərəyağı gəzdirilər, xidmət edilər. (Orijinal tərifiində kərəyağı olduğı üçün kərəyağı istifadə edilmişdir, hirsələndirilmiş duru yağ da istifadə edilə bilər.)

Not: Bitbiti, Eskişehirə xas bir tərifi