



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Bitbiti

Bitbiti



1 Glas feine Bulgur
2 Gläser Joghurt
½ Glas Mehl
6 Gläser Wasser
2 KL Salz
Für die Füllung:
3 EL Butter

In einen Topf gesäuberte, gewaschene und abgetropfte feine Bulgur, Joghurt, Mehl und kaltes Wasser geben und gut vermischen.

Diese Mischung bei hoher Hitze unter stetigem Rühren kochen. Falls zu dickflüssig ist kann ein wenig heisses Wasser hinzugefügt werden.

Den Herd auf niedrige Hitze runterschalten und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe heiss in Suppenschalen füllen und mit geschmolzener Butter begiessen und servieren. (In der Originalrezeptur wird Butter verwendet, aber es kann auch erhitztes Öl verwendet werden).

Tip: Diese Suppe gehört der Region Eskişehir.