



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Bitbiti

Bitbiti



1 vaso de bulgur, tipo delgado
2 vaso de yogurt
1/2 vaso de harina
6 vaso de agua
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
3 cucharadas de mantequilla

- # Ponga la limpieza, lavado y tensas bulgur, yogurt, harina y agua fría en una olla. Batir por un batidor antes de colocar la olla sobre el calor.
- # Coloque la olla sobre el alto calor, y hervir la mezcla revolviendo constantemente. Si la sopa se convierte en más espeso de lo normal, agregar agua caliente en él y añadir un poco de sal.
- # Gire el calor a bajo y cocinar la sopa durante 5 minutos más.
- # Introducir la sopa caliente en cuencos y vierta la mantequilla derretida caliente en todo el sopas en los cuencos y servir calientes. (Se recomienda utilizar inicialmente la mantequilla, aceite vegetal, pero también puede ser utilizado).

Nota: es indecente Bitbiti a Eskisehir.