



Bitbiti

Bitbiti



1 tasse de boulgour fin
2 tasses de yaourt
½ tasse de farine
6 tasses d'eau
2 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
3 cuillères à soupe de beurre

Mettez dans une casserole, du boulgour nettoyé, lavé et filtré, du yaourt, de la farine et de l'eau froid. Mélangez avant de mettre au four.

Mettez le mélange à haute température et laissez bouillir en mélangeant régulièrement. Si la soupe est trop grasse, rajoutez de l'eau chaude. Rajoutez du sel.

Réglez le four à basse température et laissez cuire encore 5 minutes.

Mettez la soupe dans les bols. Versez du beurre fondu et servez. (Dans la recette originale, c'est le beurre qui est utilisé, mais vous pouvez utiliser de l'huile végétale chauffée.

N-B: Cette soupe est une recette qui appartient à «Eskisehir».