



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Bitbiti

Bitbiti



1 bicchiere bulgur (grano rotto) fino per polpetta  
2 bicchieri di yogurt  
Mezzo bicchiere di farina  
6 bicchieri d'acqua  
2 cucchiaini di sale  
Per la sopra;  
3 bicchieri di burro

# Nella pentola si mettono grano lavato pulito bene, yogurt, farina e l'acqua fredda. prima di mettere sul fuoco si miscelano bene.

# Poi la miscelata si mette sul fuoco , si bolliscono con miscelare sempre. se diventato solido si aggiunge un'pò l'acqua calda, si aggiunge la sale.

# Il fuoco si porta al basso e si cucina ancora per 5 minuti.

# Si iservirsi in caldo. Si mette nelle tazze da servirsi e sopra si mette il burro sciolto. ( si usa il burro perchè nella ricetta si usava il burro altrimenti si può usarsi anche olio vegetale)

Nota: Bitbiti è una ricetta dalla zona di Eskisehir. (città Turca)