ALİŞKE ÇORBASI

Yarım kg kemiksiz tavuk eti
2 adet kuru soğan
2 adet patates
2 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Hamuru için:
Yarım su bardağı su
1 dolu çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
Yarım adet limon

İnce doğranmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış tavuk eti eklenir. 10 dakika kavrulur.
Sonra küçük küp şeklinde doğranmış patates atılır. 5 dakika sonra rendelenmiş domates ve tuz katılır.
Üzerine 1,5 su bardağı (8 su bardağı su) kaynar su konur. Yarım saat kadar pişirilir.
Bu arada un, su, tuzdan oluşan krep kıvamında bir hamur çırpılır. Cıvık olursa biraz un eklenebilir.
Hamur çay kaşığıyla kaynayan çorbaya akıtılır. Karıştırılmaz ve 5 dakika pişirilir. Hamurlar üzerine çıkınca pişmiş demektir.
Son olarak yumurta ve limon çırpılır. Kaynayan çorbadan bir kaç kaşık eklenerek ılıştırılır.
Çorbaya incecik akıtılır bu arada sürekli karıştırılır. 1 dakika sonra ateşten alınır.
Kapak kapatılır, 10 dakika dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Not: Alişke çorbası daha çok Eskişehir'de yaşayan Tatar asıllıların hazırladığı bir tariftir.