



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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.