



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİŞKA ÇORBASI (BURSA)

2 adet tavuk budu
2 adet patates
8-10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su

Hamuru için unu yoğurma kabına alıp, tuz ve civık bir hamur elde edene kadar su ilave ederek yoğurun. mTavuk butlarını 3 su bardağı suda haşlayın ve sudan çıkarıp elinizle didikleyin. Tavuk suyunun içine 5-6 su bardağı sıcak su ekleyin ve küp doğranmış patatesi katın. Tatlı kaşığını suya batırıp çıkarın ve civık hamurdan bir parça alıp suya atın. Hamur bitene kadar aynı işleme devam edin ve hamurlar pişene kadar suyu kaynatın. Didiklenmiş tavuk, tuz ve karabiberi katın. Bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.

