



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALİŞKA

100 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet orta boy soğan
3 adet orta boy patates
(küçük küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
5 yaprak kara lahana (ince kıyılmış)
1 adet pırasa (ince kıyılmış)
1200 ml su
75 gr un
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar sararıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek kıymayı ilave edin ve rengi hafif dönünceye kadar, yaklaşık 2-3 dak pişirin.

Patatesleri ekleyip, 3-4 dak. daha pişirin. Domates salçası, toz kırmızıbiber, kara lahana ve pırasaları katıp, harmanlayın. Üzerine suyu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısip, ara ara üzerinde biriken köpüğü alarak, yaklaşık 15 dak. pişirin.

Ayrı bir kapta unun içine suyu yavaş yavaş ve karıştırarak, koyu boza kıvamında oluncaya kadar yedirin. Çorbayı tekrar hızlı ateşe alın. Boza kıvamındaki undan tatlı kaşığı ile alıp çorbaya katın. Malzeme bitinceye kadar devam edin. Tuz serpin ve küçük hamur lokmaları pişinceye kadar, yaklaşık 10 dak. kaynatın. Üzerine karabiber ve kuru nane serpererek servis yapın.

