



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİŞKA (SAKARYA)

### Malzemeler:

- 1 adet orta boy soğan
- 3 adet orta boy patates
- 3 çorba kaşığı katı yağ
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı su
- 2 çay kaşığı kuru nane
- 100 gr. Kıyma
- 1 çorba kaşığı toz kırmızı biber

### Hazırlanışı:

Soğanları ince ince kıyın. Patatesleri soyup, 2 cm.'lik küpler biçiminde doğrayın. Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da katın., rengi dönünceye kadar kavurmayı sürdürün. Salçayı ve kırmızı biberi ekleyin. Patatesleri katıp, 3-4 dakika karıştırarak biraz renk aldırın. Suyunu ve tuzunu da ekleyip, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak, orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın. Bu arada unu su ile karıştırarak sulu fakat koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın. Bir çorba kaşığıyla hamurdan alın. Başka bir kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar sıyırıp, çorbaya akıtın. Bütün hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Hamurları kattıktan sonra çorbayı 10 dakika daha pişirin. Nanesini serpip karıştırın ve ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.