ALİŞKE ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

350 gram tavuk göğsü
1 adet patates
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 litre sıcak su
Tuz
Hamuru için:
1 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
Yarım limonun suyu

Tavuğu küçük kuşbaşı halinde doğrayın.
Patatesi soyup küçük küpler halinde doğrayın.
Soğanı da yemeklik doğrayın.
Tereyağını tencerede kızdırıp soğanları birkaç dakika kavurun.
Tavukları ekleyip bir iki kez çevirdikten sonra kapağı kapalı halde 10 dakika kadar pişirin.
Patatesleri ilave edip karıştırdıktan sonra 6-7 dakika daha pişirin.
Bu esnada domatesi rendeleyin ve tuzla birlikte tencereye ilave edin.
Suyu da ekleyip çorbayı kaynamaya bırakın.
Ayrı bir yerde unu yarım su bardağı suyla açın. Tuzu da ekleyip karıştırarak hamur haline getirin.
Hamurdan çay kaşığı ile alıp kaynayan çorbaya atın.
Pişen hamurlar 5-6 dakika içinde suyun üzerine çıkacaktır. Hamurlar yüzeye çıkana kadar çorbayı karıştırmayın.
Diğer yanda yumurtayla limon suyunu çırpıp çorbanın suyuyla ılıştırın.
Ardından terbiyeyi çorbaya ekleyin.
Bir taşım daha kaynattığınız çorbayı ocaktan alıp 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.