



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİŐKE ÇORBASI (ESKİŐEHİR)

1 adet sođan  
250 gr tavuk eti (göđüs veya but)  
1 adet patates  
2 adet domates  
1 yemek kaŐığı salça  
5-6 su bardađı su  
2 yemek kaŐığı sıvı yağ  
1 tatlı kaŐığı tuz  
1 ay kaŐığı karabiber  
1 tatlı kaŐığı kuru nane  
Hamur için:  
2 yemek kaŐığı un  
Su (hamuru açmak için)

Soğanı yemeklik doğrayın ve sıvı yağ ile birlikte tencereye alın.  
Orta ateŐte sođanlar pembeŐene kadar kavurun.  
Küçük küçük doğradığınız tavuk etlerini ekleyin ve kavurmaya devam edin.  
Tavuklar piŐmeye yakın, küp küp doğradığınız patatesleri ilave edin.  
İnce dođranmıŐ domatesleri de ekleyip birkaç dakika daha kavurun.  
Domatesler suyunu çekince salçayı ekleyip iyice karıŐtırın.  
5-6 bardak suyu tencereye ilave edin.  
Patatesler yumuŐayana kadar orta ateŐte piŐmeye bırakın.  
Tuz ve karabiberi ekleyerek çorbanın lezzetini dengeleyin.  
Bir kaseye unu alın ve azar azar su ekleyerek koyu kek hamuru kıvamında bir karıŐım hazırlayın.  
Bir ay kaŐığı yardımıyla hamurdan parçalar alıp çorbanın içine damlatın.  
Bu aŐamada çorbayı karıŐtırmamaya özen gösterin, hamurlar kendiliğinden yüzeye çıkacaktır.  
Hamurlar yüzeye çıktıktan sonra kuru naneyi ekleyin ve çorbayı bir taŐım daha kaynatın.  
orbanız servise hazır!

