



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİŞKE ÇORBASI (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

- 1 adet orta boy soğan
- 1 tane haşlanmış patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Orta boy soğan ve önceden haşlanmış olan patates küp küp doğranır. Tencereye ayçiçek yağı eklenerek soğanlar kavrulur ve ardından salça eklenir. Üzerine ılık su eklenerek soğanlar yumuşamaya bırakılır.

Ardından küp küp doğranan patatesler tencereye ilave edilir.

Yaklaşık 10 dakika salça ile patates kavrulur.

Üzerine 5 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilir, yarım saat kaynatılır.

Çorba kaynamaya bırakıldığında başka bir kaptaki 1 bardak un ve 1 çay kaşığı tuz ile kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde bir hamur yapılır.

Kaynayan tencerenin içerisine 2 yemek kaşığı batırılarak kaşığın ısınması sağlanır.

Sıcak kaşığın biriyle hamur alınıp diğeriyle kaynayan suyun içine küçük hamur parçalarının düşmesi sağlanır.

Yaklaşık 10 dakika, hamur pişene kadar çorba kaynatılmaya devam edilir.

1 adet yumurta ayrı bir kaba kırılır ve az miktarda tuz ile çırpıldıktan sonra kaynayan çorbaya yavaş yavaş ilave edilir.

Not: İsteğe göre servis sırasında üzerine maydanoz eklenebilir. Alişke Çorbası bir Tatar yemeğidir ve bu yönüyle Kırıkkale mutfağının kültürel çeşitliliği açısından iyi bir örnek teşkil etmektedir. Kırım Tatar Türklerinin, yıl gecesi olarak nitelendirdiği 22 Aralık gününde kutlanan yılın en uzun gecesi, bir aile bayramı niteliği taşımaktadır. Bu gece, özel yemeklerin hazırlanıp kutlamalar gerçekleştirilmesi ile ön plana çıkmaktadır. Ertesi sabah ise evin hanımının "alüşke çorbası" (yumurtayla yapılan çorba) hazırladığı bilinmektedir. Bu etkinlikler aynı zamanda Kırım Türklerinin kışın başlangıcını kutlamalarına karşılık gelmektedir.



© lezzetler.com tarif no:176288 • adı:Alişke Çorbası (Kırıkkale) • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:47