



Soupe Aliske

Alişke Çorbası



1/2 kg de poulet désossé
2 oignons
2 pommes de terre
2 tomates
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
Pour la pâte:
1/2 verre d'eau
1 cuillère à soupe pleine de farine de
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce:
1 œuf
1/2 citron

- # Faites cuire les oignons finement coupés, dans l'huile. Rajoutez la viande de poulet coupé en petit morceaux. Laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Rajoutez les pommes de terre coupés en forme de petit cube. 5 minutes plus tard, rajoutez les tomates râpées et du sel.
- # Rajoutez 1,5 tasse (8 tasses d'eau) d'eau brûlant. Laissez cuire pendant environ 1/2 heure.
- # Mélangez pendant ce temps, une pâte au niveau d'une pâte de crêpe, qui contient de la farine, de l'eau et du sel. Si la pâte est trop liquideux, rajoutez un peu de farine.
- # Versez la pâte à l'aide d'une cuillère à thé, dans la soupe brûlante. Ne mélangez pas et laissez cuire pendant 5 minutes. Quand les pâtes flottent, cela veut dire que les boules sont prêtes.
- # Mélangez enfin, l'oeuf et le citron. Rendez tiède en rajoutant quelques cuillères de soupe.
- # Versez finement dans la soupe puis mélangez régulièrement. Retirez du feu 1 minutes plus tard.
- # Fermez le couvercle, laissez reposer pendant 10 minutes puis servez.

N-B; Cette recette est plutôt préparée par les personnes d'origine tatar qui se trouvent à Eskisehir.