



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Суп "Алишке"

Alişke Çorbası



500 гр. куриного филе
2 луковицы
2 картошки
2 помидора
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. соли
Для теста:
0,5 стакана воды
1 ст.л. с горкой муки
0,5 ч.л. соли
Для соуса:
1 яйцо
Сок половины лимона

Мелко резаный лук пассировать в слив. масле до золотистого цвета. Добавить порезанное кубиками куриное филе, готовить 10 минут.

Затем добавить порезанную кубиками картошку и через 5 минут добавить тертые на терке помидоры и соль.

Залить 1,5 (8 стаканов) литрами кипятка, варить 30 минут.

В воду добавить муку и соль, перемешать. Затем по половинке ч.л. выкладывать тесто в кипящий суп, не мешать!. Варить 5 минут. Когда кусочки теста всплывут, суп готов.

Яйцо и сок лимона взбить, добавить из кастрюли немного горячего бульона, перемешать. Затем тонкой струйкой вылить в суп постоянно помешивая. Через 1 минуту снять с огня.

Закрывать крышкой, подавать через 10 минут.

Рецепт принадлежит этническим татарам проживающим в г. Эскишехир.