



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

---

## Суп "Алишке"

Alişke Çorbasi



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.