



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 порезаную 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 всплывают, 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.
- # Закрыть крышкой, подавать через 10 минут.

Рецепт принадлежит этническим татарам проживающим в г. Эскишехир.