



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KÖRİLİ TAVUK

www.asyagurme.com

- 2 Adet Tavuk Göğüs, Küp kesilmiş
- 2 Adet Salkım Domates , Kabukları soyulmuş, küp kesilmiş
- 2 Adet Patates (Orta Boy), Kabukları soyulmuş, küp kesilmiş
- 1 Adet Soğan (Büyük Boy), Küp kesilmiş
- 3 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
- 1 Kutu Hindistan Cevizi Sütü, (yaklaşık 400ml)
- 1 Su Bardağı Tavuk Suyu veya Su
- 1-2 Yemek Kaşığı Köri Tozu
- 2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
- 1 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
- 1 Çay Kaşığı Mısır Nişastası
- 1 Tutam Beyaz Toz Biber ve Tuz

Bir kasede küp kesilmiş tavukları 1 çay kaşığı kadar mısır nişastası, 1 tutam tuz ve beyaz toz biber ile iyice harmanlayın. Hazırladığınız tavukları bir kenarda bekletin.

Derin bir tencerede 2 yemek kaşığı ayçiçek yağını kısık ateşte ısıtın. Isınan yağa köri tozunu ilave edin ve yanmaması için ara sıra karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Ardından küp kesilmiş soğanı ince kıyılmış sarımsakla birlikte tencereye ilave edip, yaklaşık 2-3 dakika orta dereceli ateşte kavurun.

Hindistan cevizi sütünü, tavuk suyunu tencereye ilave edip, karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra küp kesilmiş patatesleri, domatesleri ilave edin ve tencerenin kapağını kapatıp, 15-20 dakika pişmeye bırakın. Patatesler piştikten sonra küp kesilmiş tavukları tencereye ilave edin ve tüm malzemeleri son bir kez iyice karıştırın. Ardından tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika daha pişmeye bırakın. Üzerine verev kesilmiş yeşil soğan dilimleri serpiştirip, yanında sade pilav ile servis edin.

