



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ YUMURTA

MALZEMESİ: (2-4 kişilik)

- 1/3 bardak kuru üzüm
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 orta büyüklükte soğan (küçük parçalar halinde doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 küçük elma (kabukları soyulup, iri zar biçiminde doğranmış)
- 2 çorba kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı köri
- 1 bardak süt
- 1/4 bardak krema
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 tatlı kaşığı karabiber
- 4 yumurta (haşlanıp, ikiye bölünmüş)
- 3 çorba kaşığı badem içi

HAZIRLANIŞI:

Küçük bir kaba kuru üzümleeri yerleştirin. 10 dakika kaynar suda ıslatıp, durulanmaya bırakın.

Bir tavada, orta ateşte yağı eritin. İyice eridikten sonra soğanı, sarımsağı ve elmayı ilave edin. 8 dakika soğan ve elma yumuşayıncaya kadar, dikkatlice karıştırarak pişirin. Bu arada soğan ve elmaların kararmamasına dikkat edin.

Başka bir tencerede unu tahta kaşıkla, kari ile birlikte karıştırarak üç dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, sütü ilave edip, karıştırın. Tekrar ateşe oturtup, karıştırarak 4 dakika pişirin. Kremayı, tuzu, biberi ekleyin, karıştırın.

Metal bir kaşıkla dikkatlice yumurta yarılarını sosa ilave edin. 4-5 dakika ağır ateşte sosu karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, daha önce hazırladığınız pilavın ortasına açtığınız çukura sosu dökün. Kuru üzüm ve badem ile süsleyin.