



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KÖRİLİ TAVUK

<http://www.verita.com.tr>

400 ml Verita Hindistancevizi'nin sütü
Bir baş Verita Taze Zencefil
2 diş Verita Sarımsak
4 parça tavuk kalçası
3 tatlı kaşığı köri (ya da bulabilirsiniz 3 çorba kaşığı köri ezmesi)
Tuz
Karabiber
Bir dal taze kişniş

Tavuk kalçalarını kuşbaşı doğrayın, tuzlayın ve biberleyin. Bir blenderda kalan tüm malzemeleri çekin. Tavukları bir fırın kasesine alın. Karışımı üzerine dökün. 30 dakika, 180 derecede pişirin, derseniz 5 dakika daha ızgara ayarında üzerini kızartabilirsiniz. 5 dakika dinlendirdikten sonra sade pilav ile servis edin. Pilavın üzerine sosundan gezdirmeyi unutmayın.

