KÖRİ SALÇASI

3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 bardak tavuk suyu
1/2 baş soğan
1 fiske hindistancevizi
3 kahve kaşığı köri
2 bardak su
tuz

Bir kap içersine yağ koyulup eritilir, su katarak, kaşıkla karıştırılır. Su sararmadan 2 dakika ateşte bırakılır. Sonra azar azar tavuk suyu, rendelenmiş soğan boşaltılır ve bir taraftan da karıştırılır, üstü yağlı una yedirilir. Salça, ateşten ineceğine yakın, hindistancevizi ve köri ilâve edilir, iyice karıştırılıp ateşten indirilir.

© lezzetler.com tarif no:49152 • adı:KÖRİ SALÇASI • gönderen:altın kafes • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:30