



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖRİ SOSLU BÖRÜLCELİ TAVUK

500 gr Börülce veya kilçiksiz taze fasulye  
500 gr haslanmış tavuk eti  
1 su bardağı yoğurt  
3 yemek kasığı mayonez  
Göz kararı Tuz  
3 çorba kasığı köri  
1 çorba kasığı hardal

Börüceleri veya fasulye kullanıyorsanız fasulyeleri bıçakla 4'e bölerek çok fazla öldürmeden haslayın. Bu malzeme yeşil ve hafif diri ama pismis olmalıdır. Bu malzemeyi süzüp sogumaya bırakın. Pismis tavuk etini börülce veya fasulyelerin boyunda uzunlamasına ve yassı olarak kesin. Bir kasede yogurdu mayonezi hardalı ve 3 çorba kasığı köriyi ve tuzu çirparak karıştırın. Sonra bu karışımın içine börüceleri ve dilimlenmiş tavuk etini ekleyip tamamen birbirine bulanacak şekilde ilave edin ve yine iyice karıştırın. Servis tabagina alarak sogumus halde servis yapınız.