



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU HİNDİ RULO

80 gr. kuru kayısı
50 gr. iç badem
demet kişniş
40 gr. köri
80 ml. sıvı yağ
4 adet ince dilim hindi şinitzel (120'şer gr.)
300 ml. sebze suyu
100 gr. sultani fasulye
150 gr. kaymaklı yoğurt
15 gr. un
Tuz
Karabiber

Kayısları ince şerit doğrayıp 100 ml. su ile bir taşım kaynatın. Suyunu süzdüğünüz kayısları soğuk sudan geçirin ve bademlerle beraber mikserde çok küçük kıyın. Kişniş yapraklarını ince kıyıp yarısını 20 gr. köri, 50 ml. yağ ile beraber bademli kayısı karışımına ekleyin. Şinitzelleri mutfak tezgahına yan yana koyun. Tuz, biber serpin ve üzerlerine hazırladığınız karışımı sürün. Kenarlarını içe doğru katlayarak sıkıca sarın. Kat yerlerini kürdanla tutturun. Kalan yağda her tarafları açık kahverengi oluncaya kadar şinitzelleri kızartın. Kalan köriyi ilave edip kısa bir süre daha kavurun. Sebze suyunu şinitzellere ekledikten sonra tencerenin üstü kapalı olarak orta ateşte 45 dakika pişirin. Fasulyeleri uzunlamasına ince şerit doğrayın. Yoğurdu un ile pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın, etlere ekleyip çırpıcıyla karıştırın. Bu sosa tuz, karabiber ekip tatlandırın. Fasulyeleri ilave edin ve bir taşım kaynatın. Kalan kişnişle süsleyip rulo eti pilav ile servis yapın.