



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİ SOSLU KÜLBASTI

750 gr kalça külbastı (göğüs külbastıda kullanabilirsiniz)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kırmızı köri

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Maydanoz veya taze nane

Sıvı yağda kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuklarımızı pişiriyoruz. (Vok tavada yapmanızı öneririz). Tereyağında unu kavuruyoruz daha sonra kısık ateşe alıyoruz ve içerisine sütü yavaş yavaş karıştırarak döküyoruz.

Suyu, köri sosunu, karabiberi ve tuzu ilave ediyoruz. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriyoruz.

Daha sonra sosu tavukların üzerine ilave ediyoruz.

Küçük küçük doğradığımız maydanoz veya naneleri ilave ediyoruz ve karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz. Sos ve tavuklar birbiriyle özdeşleşinceye kadar pişirmeye devam ediyoruz. Piştikten sonra Köri Soslu Tavuk yemeğiniz servise hazır.

