



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU MANTARLI TAVUK

5 parça kemiksiz tavuk göğsü
Yarım kg mantar
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 fincan un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı köri
Tuz
Karabiber

Tavuk göğüslerini ve mantarları kuşbaşı olarak doğruyoruz.
Tencereye yağı koyarak, üzerine kuşbaşı doğranmış tavuk ve mantarları ekliyoruz.
Suyunu çekene kadar kavuruyoruz.
Başka bir tencereye tereyağını ve unu koyuyoruz.
Unun kokusu çıkana kadar kavuruyoruz.
Sonra tencereyi ateşten alarak, sütü topaklanmaması için karıştırarak yavaş yavaş ilave ediyoruz.
Bir bardak suyu da üzerine ilave ediyoruz.
Köri, karabiber ve tuzu da ilave ediyoruz.
Daha sonra tekrar ocağa alıyoruz.
Sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriyoruz.
Pişirdiğimiz tavukların ve mantarların üzerine sosu ekliyoruz.
Hepsi iyice karışana kadar pişiriyoruz.

