



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖRİ SOSLU PİLAVLI TAVUK SOTE

### MALZEMELER:

Çeyrek-Yarım kilo kuşbaşı tavuk

1 Tane kırmızı dolmalık biber

1 Tane yeşil dolmalık biber

Uzak doğu köri sosu ve Çin marine sosu (Sıvı soslar) (Eğer yoksa bol miktarda köri)

Önceden pişirilmiş yağsız pirinç pilavı

Susam yağı

Çiçek yağı

1-2 Havuç

1 Soğan ve 4 diş sarımsak

AYRI OLARAK KÖRİ

### HAZIRLANIŞ:

Marine ve tavuk soslarını kaseye koyun içine 1 tatlı kaşığı köri , 1 tatlı kaşığı susam yağı ve yarım çay kaşığı nişasta koyun. Biberleri havucu ve soğanı küp şeklinde kesin. Sonra sarımsakları bıçakla bastırıp ezin ve kesin.

### PİŞİRME:

Sote tavanıza 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve isteğe göre biraz susam yağı koyun.

Tava biraz ısındığında Soğan ve sarımsakları aroması çıkana kadar soteleyin.

Sonra tavukları ekleyin ve kızarana kadar karıştırarak! Sote edin bu arada üzerine biraz soya sosu ve köri ekleyin sotelemeye devam edin. Sonra yine köri ekleyin.saoteleyin havuçlar yumuşayınca pirinç pilavını ekleyin üstüne yine köri ekleyin 1-2dk sote edin çukur tabakta çubuklarıyla servis edin.