



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU TAVUK

<https://migros.com.tr>

5 parça tavuk göğsü
1 kaşık sıvıyağ
1 yemek kaşığı köri
Karabiber
1 kutu krem
1 kaşık un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
Tuz

1. Tavuk etlerini ince ince kesip tavada hızlı ateşte soteleyin.
2. Ayrı bir tavada tereyağ ve unu kavurun.
3. İçerisine süt ve kremayı ekleyin. Kaynadıktan sonra tuz ve köriyi ekleyin.
4. Tavukların üzerine bu sosu döküp tavuklar sos ile birlikte iyice kaynayınca kadar pişirin.
5. En son karabiber ekleyip, servis yapın.

