



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU TAVUK

3 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
1 paket Keskinolu tavuk göğsü
1 fincan un
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı soğuk su
1 tatlı kaşığı köri
1 çay kaşığı karabiber
7-8 adet Kaju fıstığı
2 çay kaşığı tuz
1/4 demet maydanoz

Tavuk etlerini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Bir tencerede 1 yemek kaşığı zeytinyağını koyun ve tavukları soteleyin. Köri Sosu İçin: Bir tencerenin içinde 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyun. Unu yavaş yavaş ilave ederek, un kokusu çıkana kadar kavurun. Pişme işlemi bittikten sonra tencereyi ateşten alın. Ateşten aldığınız tencerenin içine soğuk sütü azar azar dökün ve dökerken de karıştırmaya devam edin. Sütü döktükten sonra, 1 bardak soğuk su ekleyin ve bir yandan karıştırmaya devam edin. Daha sonra köri baharatını, karabiberi, tuzu da ekleyin ve ocağın altını yakarak iyice karıştırın ve muhallabi kıvamına gelene kadar pişirin. İçerisine kaju fıstıklarını ve küçük küçük doğradığınız maydanozları da ekleyin. Son olarak sosu pişmiş tavukların üzerine ilave edip, servis edin.

