



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİ SOSLU TAVUK

- 1 kase Lezita But (kuşbaşı)
- 1 su bardağı krema
- 1 çay kaşığı köri
- 2 yemek kaşığı su
- 1 adet kuşbaşı doğranmış kuru soğan
- 1 adet kuşbaşı doğranmış karpuz biberi
- 3 diş ince doğranmış sarımsak
- 1 çay kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet jülyen doğranmış kabak

Tavada, tereyağıyla birlikte sırasıyla kuşbaşı Lezita But etini, dolmalık fıstığı, soğanı, karpuz biberi ve sarımsağı soteleyin. Üzerine suyu, köriyi ve kremayı ekleyip kaynamaya bırakın. 15 dakika sonra ocaktan alın ve rendelenmiş kabak ile servis edin.

