



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU TAVUK

600 gram kuşbaşı tavuk göğsü

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için:

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı köri

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı soğuk süt

Yarım su bardağı sıcak su

Servisi için:

Çeyrek demet maydanoz

Tavada sıvı yağ kızdırmakla başlayın.

Kuşbaşı doğranmış tavuk göğsünü renk alıp, suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.

Bu sırada köri sosunu hazırlamaya başlayın.

Ayrı bir tavada tereyağını eritin.

Ununu ilave edin ve kokusu çıkıncaya kadar kavurun.

Bu işlemi hafif renk alana kadar sürdürün.

Kavrulan una soğuk sütü ekleyin. Unun topaklanmaması için çırpıcı kullanarak hızlıca karıştırın.

Sıcak suyu, köriyi, tuzu ve karabiberi de ilave edin.

Bu sosu kısık ateşte 5-6 dakika pişirin, koyulaşana kadar karıştırın.

Kavurduğunuz tavukların üstüne hazırladığınız köri sosunu ilave edip güzelce harmanlayın.

Tavukları 5 dakika daha pişirin. Maydanozları incecik kıyıp, köri soslu tavuğa ilave edin.

Yemeğiniz hazır, sıcak servis edebilirsiniz.

