



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU TAVUK

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram tavuk göğsü (küp şeklinde doğranmış)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 büyük soğan (doğranmış)
3 diş sarımsak (doğranmış)
1 yemek kaşığı köri tozu
1 çay kaşığı toz zerdeçal
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
1 su bardağı süt veya krema
1 su bardağı tavuk suyu veya su
Tuz ve karabiber (tadınıza göre)
Taze doğranmış kişniş veya maydanoz (servis için)

Tavuk göğsünü küp şeklinde doğrayın ve bir kenara alın.

Geniş bir tavada sıvı yağı ısıtın ve doğranmış soğanları ekleyip şeffaflaşana kadar soteleyin.

Soğanlar yumuşayınca sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Doğranmış tavuk göğsünü ekleyin ve tüm yüzeylerini kahverengi olana kadar kızartın.

Köri tozu, zerdeçal, zencefil ve isteğe bağlı olarak kırmızı pul biberi ekleyin, karıştırın ve birkaç dakika daha pişirin.

Tavuk suyunu veya suyu ekleyin, ardından süt veya kremayı ekleyin. Karıştırarak kaynatın.

Karışımı kısık ateşte kaynatın, koyulaşmaya kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Piştirdikten sonra taze doğranmış kişniş veya maydanoz ile servis yapın.

Köri soslu tavuk, pilav veya ekmek gibi yanında servis edebilirsiniz.

