



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİ SOSLU TAVUK

- 1 Kg Keskinöğlü Piliç But Sarma
- 2 Yemek kaşığı soya sosu
- 1 Diş sarımsak
- 2 Tatlı kaşığı köri
- 1 Çay bardağı krema

But sarmaları bütün olarak soya sosu, 1 tatlı kaşığı köri ve ezilmiş sarımsakla 4 saat mahne edin. Mahne ettiğiniz but sarmaları teflon tavada arkalı önlü pişirip, fırın tepsisine dizin. Folyo ile üzerini kaplayıp 180°C fırında 20 dakika kızartın. Fırın tepsisindeki yemek suyunu bir tencereye alın. 1 çay bardağı krema ve bir tatlı kaşığı köri ekleyin. Kısık ateşte sos koyulaşınca kadar pişirin. Daha önce pişirmiş olduğumuz tavuk etlerinin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Körili Tavuk için tıklayın](#)[ML® Fırında Soslu Tavuk için tıklayın](#)

