KÖRİ SOSLU TAVUK

1 Kg Keskinoğlu 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 sarmalan 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 koyulaşıncaya kadar pişirin. Daha önce pişirmiş olduğumuz tavuk etlerinin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Körili Tavuk için tıklayınML® Fırında Soslu Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:31183 • adı:Köri Soslu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:20