



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖRİ SOSLU TAVUK

- 1 adet soğan
- 1 paket hazır krema
- 2 tatlı kaşığı toz köri
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 40gr margarin

Öncelikle soğanları kavurup eti ilave ediyoruz ve 30dk pişiriyoruz. Pişme işleminden sonra Körii ilave edip karıştırıyoruz. Daha sonra kremayı ve baharatları ilave edip tekrar karıştırıyoruz. 15 dk daha ara ara karıştırarak pişiriyoruz.