



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU TAVUK TABAĞI

Köri Soslu Tavuk için;
500 gr Banvit Bonfile Göğüs (kuşbaşı doğranmış)
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı soğuk süt
½ su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı köri
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Makarna için;
100 gr makarna (1/5 paket)
100 gr domates püresi
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 tutam pul biber
2 dal taze kekik
Salata için;
Yarım marul
3 dal maydanoz
3 dal taze soğan
2 avuç rende kaşar
1 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 tutam tuz
1 tutam zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke

Kızgın bir tavada tavuk etlerini orta ateşte renk alıp, suyunu çekene kadar soteleyin.

Köri sosu hazırlamak için; ayrı bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Tereyağına un ekleyip, unun kokusu çıkıp renk alana kadar kavurun.

Soğuk sütü, una azar azar ve çırpıcı yardımıyla karıştırarak ekleyin. Daha sonra sıcak su, köri, tuz ve karabiberi de ekleyip sos koyu bir kıvam alana kadar 4-5 dakika pişirin.

Hazırladığınız sosu, sotelediğiniz tavuklarla karıştırıp 5-6 dakika daha pişirin.

Tencereye 1 litre su koyun ve kaynatın. Kaynar suya 1 tutam tuz ekleyin ve makarnaları 7 dakika pişirin.

Geniş bir tencereye 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Yağ kızmaya başlayınca 1 diş ince ince doğranmış sarımsak, yarım paket domates püresi ve 2 dal taze kekik ekleyin ve 3 dakika pişirin. Domatesli karışıma haşlanan makarnaları ekleyin ve makarna sosu bulanana kadar karıştırın.

Salata için yarım marulu, 3 dal maydanoz ve 3 dal taze soğanı doğrayın. 1 çorba kaşığı mayonez, 1 tutam tuz, 2 çorba kaşığı sirke, 1 çorba kaşığı süzme yoğurt, 1 tutam zeytinyağı ve 2 avuç rende kaşarı ekleyin ve iyice karıştırın.

Domates soslu makarna, doyurucu salata ve lezzetli köri soslu tavuk ile enfes bir öğün hazır.

