



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİ SOSLU VE KAJULU TAVUK

- 400 gr tavuk kalça şiş
- 1 adet havuç
- 1 adet pırasa
- 1 adet lahana yaprağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 2-3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 avuç kaju fıstığı
- 1 tatlı kaşığının ucu ile toz köri
- 1 çay bardağı sıcak su
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

Kuşbaşı tavuk etini şişten çıkartın ve her parçayı keskin bir bıçak yardımıyla 2-3 parçaya bölün. Soğanı yemeklik doğrayın. Havucu soyup rendenin küçük tarafıyla rendeleyin. Pırasa, lahana ve 1 diş sarımsağı ince ince kıyın. Wok tavaya zeytinyağı ve soğanı alıp 1 dakika soteleyin. Üzerine tavukları ekleyip tahta kaşıkla rengi beyazlaşınca kadar kavurun. Tavukların üzerine kaju, kıyılmış lahana, pırasa ve havucu ekleyerek 1 dakika kadar soteleyin. Sebzeler ölmeye başlayınca 1 çay bardağı sıcak su, köri ve soya sosunu ekleyerek karıştırın. Tavanın üzerine bir kapak kapatın ve ocağı kısın. Kısık ateşte 5-6 dakika pişirin. alıp, ocağı sonuna kadar açın. Tavuk tamamen suyunu çekene kadar karıştırarak pişirin. Sıcak servis yapın.