



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİ SOSU

1/2 elma kabuğu soyulmuş
Yarım soğan
1 bardak tavuk suyu, veya tavuk bulyon
2 yemek kaşığı köri baharatı
400 ml su
50 gram tereyağı
30 gram un

Bir tavada yağı ısıtın, diğer yandan elmayı ve soğanı iri iri doğrayın. Isınan yağa elma ve soğanı hafif kavurun. Ardından un ve köriyi ekleyin, ocakta karıştırın. En son tavuk suyu, veya su ve bulyonu ekleyip, karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca, arada karıştırarak 6 dakika kaynatın. Blenderden geçirin, sos hazır.

