



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSU

- 1 fincan un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çimdik karabiber

Bir tencereye tereyağını koyup kızdırın.

Unu tereyağı ile kokusu çıkıp, renk değiştirinceye kadar kavurun.

Ardından köriyi de ekleyip biraz daha kavurun.

Süt, karabiber ve tuzunu da ekledikten sonra kısık ateşte kıvamı koyulaşıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Kıvamı koyulaşan sosunuz yemeklerinize lezzet katmaya hazır.

