



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİ SOSU

- 1 fincan un
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 su bardağı soğuk su
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 çay kaşığı karabiber
- 7-8 adet Kaju fıstığı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1/4 demet maydanoz

Bir tencerenin içinde 2 yemek kaşığı margarini eritin. Unu yavaş yavaş ilave ederek, un kokusu çıkana kadar kavurun. Pişme işlemi bittikten sonra tencereyi ateşten alın. Ateşten aldığınız tencerenin içine soğuk sütü azar azar dökün ve dökerken de karıştırmaya devam edin. Sütü döktükten sonra, 1 bardak soğuk su ekleyin ve bir yandan karıştırmaya devam edin. Daha sonra köri baharatını, karabiberi, tuzu da ekleyin ve ocağın altını yakarak iyice karıştırın. Sosun muhallebi kıvamına gelmesine dikkat edin.