



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ YAPIMI

<https://mutfakradyosu.com>

- 1 tatlı kaşığı pişmemiş pirinç
- 4 tatlı kaşığı kişniş
- 2 tatlı kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı rezene
- 1 adet kabuk tarçın (5 cm uzunluğunda)
- 1/2 tatlı kaşığı çemen otu
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı hardal tohumu
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 5 adet kakule, kabuklu
- 5 adet karanfil
- 1 adet pandanus meyvesi (5 cm uzunluğunda), isteğe bağlı
- 2 dal köri yaprağı

Her malzemeyi kokusunu verip kahverengimsi bir renk verene kadar bir sos tavaında orta ateşte sıkça karıştırarak ayrı ayrı kavurun. Kavurma işleminin sonunda baharatların soğumaya bırakın alıp soğutun. Soğuyunca birlikte bir kahve değirmeninde çekin. Daha sonra bir cam kavanoza koyarak buzdolabına kaldırın.

