



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİLİ ANANASLI TAVUK

- 4 adet tavuk kalça
- 4 dilim konserve ananas
- 1 çay bardağı krema
- 1,5 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk kalçalar birkaç parçaya bölünür, bir tencereye aktarılır. Üzerine 2 su bardağı su konur, kapaklı olarak pişirilir. Tam yumuşamadan ateşten alınır, süzgece çıkarılır. Başka bir tencereye tereyağı konur, eriyince köri atılır. Körinin rengi çıkana kadar kavrulur. Daha sonra tavuk eklenir, karıştırılır. Üzerine parçalara ayrılmış ananas ve tuz eklenir. 5 dakika sonra nişasta ile karıştırılmış krema katılır, dikkatlice karıştırılır. 15 dakika kapaklı olarak pişirilir, ateşten alınır. Sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Ananas Şurubu \(görsele\)](#)



Fotoğraf "tur" tarafından gönderildi. 17.01.2016