



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ LOGOS

- 5 çorba kaşığı tereyağı
- 160 gr logos fileto
- 1 çay kaşığı toz köri
- 1 yemek kaşığı sanayağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 20 gr papaya
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- yarım çay bardağı toz zencefil
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı kıyılmış kişniş
- 1 diş sarmısak
- 1 çay kaşığı köri
- 1 adet domates
- 1 çorba kaşığı krema
- 1 çay bardağı balık suyu

Bir kabın içerisinde 1 çorba kaşığı sanayağı, 1 çay kaşığı toz köri, tuz ve biberi karıştırın. Logos balığını bu karışım içinde marine ederek tavada tereyağda pişirin. Papaya salsa için tavaya tereyağı alın. Yağda sırayla soğan, sarmısak ve papayaları sote edin. Baharatları ekleyip karıştırın. Köri sos için derin bir tavada tereyağı, toz köri ve domatesleri karıştırarak 2 dakika soteleyin. Daha sonra balık suyu ve krema ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp blendırda öğütün. Tuz ve biberini ayarlayın. Papaya salsayı, pişirdiğiniz logos balığının üzerine koyun. Köri sos ve arzuya göre safranlı patates püresi eşliğinde servis yapın.