



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİLİ MAKARNA SOSU

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

Bir tencereye tereyağını koyun. Unu da ekleyin. Kokusu çıkana kadar kavurun. Ocağın altını kapatıp bir bardak sütü yavaş yavaş ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Daha sonra bir bardak suyu dökün yine karıştırın. Ocağın altını tekrar yakıp kaynatın. Kıvamı koyulaşınca körili makarna sosunuz hazır demektir.

