



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ SOS

1 baş soğan
1 sap kereviz
1 demet maydanoz
1 tutam kekik
1 defne yaprağı
1 çimdik ceviz-i bevva
50 gram margarin
50 gram un
3/4 litre et suyu
1-2 kaşık çırpılmış krema
1 tatlı kaşığı köri (tarçın, kişniş tozu, dövülmüş ardıç meyvesi, kimyon, dövülmüş karanfil, mahlep, kırmızı biber ve yenibahar karışımı)
Tuz

Maydanozla bir sap kerevizi iyice temizleyip yıkadıktan sonra kıyarcasına İnce doğramalı. Buna rendelenmiş soğanı katmalı. Bir kuşaneye margarin yağını koyup eritmeli Bunun İçin kıyılmış ve rendelenmiş sebzeleri koyup karıştırarak kavurmalı. Tuzladıktan sonra kekiği, defne yaprağını ve ceviz-i bevva'yi katmalı. Sebzeler kavrulunca unla karıştırılmış kurri'yi katmalı. Bir dakika kadar karıştırarak hepsini kavurmalı. Sonra kaynar et suyunu sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Ateşin ısını iyice azaltmalı ve bu salçayı 45 dakika kadar kaynatmalı. Sonra tülbentten geçirerek süzmeli. Süzülmüş salçayı emaye bir tencereye boşaltmalı. Kaynamaya başlayınca çırpılmış kremayı katmalı ve hemen ateşten İndirip bir - iki dakika karıştırdıktan sonra küçük salça kâseciklerine boşaltmalı ve servise hazır bir vaziyette yani sıcak bir yerde tutmalı.