



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KÖRİLİ SOS

1 adet küçük kuru soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı köri  
1 çorba kaşığı elma sirkesi  
1 çorba kaşığı ketçap  
4 su bardağı et suyu  
1 çay bardağı un  
1 su bardağı süt  
tuz

Tencereye tereyağı konur, ısınınca ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleşince sirke atılır, 1-2 dakika daha pişirilir, üzerine ketçap, köri, ilave edildikten sonra, et suyu katılır, bir taşım kaynatılır, un ve süt iyice karıştırılır, körili sosa katılır, kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir, süzgeçten geçirilerek et yemeklerinin üzerinde servis edilir.