



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ SOS

75 g margarin
30 g kori
50 g un
10 g soğantozu
5 g sarımsak tozu
50 g domates püresi
1 adet et bulyon
50 g elma (ince doğranmış)
10 g toz hindistancevizi
Tuz

Derin bir tavada yağı eritin. Köri ve unu ilave edip, sarı meyane gibi pişirin. Soğan ve sarımsak tozunu, domates püresini katıp, iyice karıştırın. Et suyunu azar azar ekleyin. İyice karıştırıp, bir taşım kaynatın. Oluşan kefi alın. Elma ve toz hindistancevizini karıştırarak ilave edin. Sosu kısık ateşte 45 dakika pişirin. Oluştukça kefini alın. Tuz ve karabiberini kontrol edin.