



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ SOSİS

MALZEMESİ:

- 8 adet irice sosis
- 2 tatlı kaşığı rafine yağ
- 2 soğan
- 2 orba kaşığı krema
- 1 orba kaşığı köri
- 1 fiske kırmızı biber karabiber
- 2 defne yaprağı
- 1 orba kaşığı un
- 1+1/2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 bardak et ya da balık suyu

HAZIRLANIŞI:

Kızgın rafine yağda pembeleştirdiğiniz ince doğranmış soğanlara, temizleyip doğradığınız sosisleri katarak sote edin. Sonra köri tozu, salça, kırmızı biber, karabiber serpip sote etme işlemini sürdürün. Ardından unu ilave edin, sonra da balık suyunu döküp 2-3 dakika süreyle kaynatın. Şimdi sosisleri çıkartıp servis tabağına alın. Kaptaki sosa defne yaprağı ve krema ilave ederek koyulaşıncaya kadar kaynatmaya devam edin. Yeterli kıvama geldiğinde, sosislerin üzerine bu sosu dökün. Servisten önce, defne yapraklarını çıkarmayı unutmayın.