



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİLİ TAVUK (MALEZYA)

1 kg kuşbaşı tavuk  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
8-10 adet arpacık soğan  
2 diş sarmısak  
Yarım parça taze zencefil  
2 çorba kaşığı fıstık  
2 adet limon yaprağı  
2 adet kırmızı biber  
Yarım çay kaşığı köri  
2 çorba kaşığı soya sosu  
1 çay kaşığı pulbiber  
1 çay kaşığı tozşeker, tuz  
1 çorba kaşığı hindistancevizi sütü

Arpacık soğan, sarmısak ve zencefili doğrayın. Sıvıyağı bir tavaya alıp kızdırın. Doğranmış soğan, sarmısak, zencefil ve fıstıkları tavada karıştırarak kızartın. Kırmızı biber, limon yaprağı ve köriyi ekleyip karıştırın. Birkaç dakika pişirdikten sonra soyayı ekleyip karıştırın. Tavukları, tozşeker, hindistancevizi sütü, pulbiber ve tuzu ekleyip karıştırın. Tavuklar pişene kadar kısık ateşte 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

