



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KÖRİLİ TAVUK

1 kg. tavuk eti
5-6 diş sarımsak (soyulmuş ve ince doğranmış) Sarımsak tozu
Tuz
Karabiber
Köri
Zeytinyağı
Taze kekik
1 kutu krema
1-2 limon
1-2 büyük baş soğan doğranmış
Sirke
1-2 adet acı biber
1 demet taze kişniş

Biraz limon suyu ve sirke ile tavuk etlerinizi güzelce yıkar gibi ovun.

Küçük parçalar halinde kesin. Biraz sarımsak tozu, tuz, karabiberi , 1-2 yemek kaşığı köriyle birlikte ile tatlandırın.

Bir blender içine, soğan, sarımsak, acı biberi ekleyin ve makınayı çalıştırın.

Derin bir tavada ateşin altına yakıp zeytinyağı dökün.

Daha sonra blenderdan acı biberli karışımı ekleyin. Hoş bir koku yayılmaya başlayınca dolaptan etlerinizi çıkarıp tavaya koyun.

Biraz daha köri ekleyip kapağını kapatın.

Su ilave etmeyin. Ara sıra karıştırarak kendi suyunda etin pişmesini sağlayın. Sonra kremanızı ekleyin. Karıştırın, kısık ateşte 25 dakika pişirin.

Pişirme sonunda, biraz limon suyu ve bira ekleyin. Gerekirse biraz su ve baharat tuz ekleyin.

Pilav ile birlikte kıyılmış kişnişle süsleyerek sıcak olarak servis edin.