



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU KÖRİ SOSU

1-2 adet küçük kırmızı acı biber
1 demet taze kişniş
2 adet olgun mango
10 ml. sıvı yağ
35 gr. köri
Tuz
Karabiber

Biberleri enlemesine ikiye kesin, çekirdeklerini çıkartıp halka doğrayın. Kişniş yapraklarını da ince kıyın. Mangolann kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küçük küp doğrayın. Yağı küçük bir tavada kızdırın. Biberleri ve köriyi hafifçe kavurup soğumaya bırakın. Mango küplerini ve köri karışımını el blenderi ile püre haline getirip biberlerle karıştırın. Karışımı sos kasesine alın. Tuz ve karabiber serpip tatlandırın. Kişnişi ilave edip karıştırın.

Not: Mangolu köri sosu tavuk ve hindi yemekleri için en ideal sos.

