



MEYVELİ KÖRİ SOS

Muz 2 adet
Kivi 1 adet
Un 1/2 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Köri 3 tatlı kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Süt 2 su bardağı
Su 2 su bardağı

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 160 °C moduna getirin. Tereyağını haznede eritin. Unu ekleyin ve pembelesinceye kadar yağda kavurun.

Önceden bir kasede çatalla ezdiğiniz muz ve kiviye ekleyip karıştırın.

Ardından süt ve suyu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ilave edin.

Köri, tuz ve karabiberi de ekleyip 5-7 dakika daha kaynatın.

Köri sosu, blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirip yemeklerinizde kullanabilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

