



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE CURRY

7 adet tavuk kanadı veya boynu ve ayağı veya 4 parça bir parmak uzunluğunda dana kemiği
1 çorba kaşığı dolu margarin
İnce zar gibi doğranmış bir küçük soğan
1/4 beyaz elma
1/6 küçük kereviz
1+1/2 kahve fincanı un
1/2 tatlı kaşığı hint biberi (curry)
1 çorba kaşığı ketçap
4 su bardağı su
1/2 su bardağı süt
1/2 tatlı kaşığı tuz

Yağı küçük bir tencereye koyup kızdırınız
Kemikleri ilâve edip kemikler sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurunuz
Sebzelerini, Curry biberini, elmayı, kecap'ı ilâve edip iki dakika karıştırarak kavurunuz, tuzunu ilâve ediniz
Sonra suyunu ilâve edip ağır ağır kaynatarak ilk su seviyesine bir işaret koyunuz
Suyunu çektikçe aynı miktarda kaynar su ilâve ederek bir buçuk saat pişiriniz
Bu arada üzerinde toplanacak yağ ve köpükleri de alıp atınız
Sütle unu iyice karıştırıp kaynamakta olan sosa yediriniz
Zaman zaman karıştırarak ağır ateşte onbeş dakika daha kaynatarak pişirip ateşten alınız, süzdürüp kullanınız