



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE CURRY PRATİQUE (KOLAY SOS KÖRRI)

1 litre sos için MALZEME :

1 tatlı kaşığı margarin

İnce zar gibi doğranmış 1 küçük soğan

1 /4 beyaz elma

1 /6 küçük kereviz

1/2 tatlı kaşığı curry hint biberi

1 çorba kaşığı keçap

Az tuz

4 su bardağı tavuk suyu veya et suyu

1 /2 su bardağı süt

1 1/2 kahve fincanı un

YAPILIŞI :

Bir tencereye yağı koyup kızdırınız

Sebzeleri ve elmayı ilâve edip karıştırarak iki üç dakika kavurunuz

Kaynatarak yarı miktarını çektiniz

Tuz, keçap ve cury biberini ilâve edip karıştırınız

Tavuk suyunu ilâve ederek bir kere kaynatınız

Süt ile unu küçük bir kapta karıştırarak ezip kaynamakta olan biberli sosa karıştırarak yedirtiniz

Zaman zaman karıştırarak ağır ağır kaynatarak yirmi dakika pişirip ateşten alınız, süzdürüp kullanınız