



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TAVUK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı ılık su
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla zencefil
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 150 gr yoğurt
- 40 gr badem
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Çay Kaşığı köri
- 1 Adet soğan
- 1 Kg. tavuk but

Tavukları güzelce temizleyip derilerini soyalım ve ardından sarımsak ile soğanları ince ince doğrayalım. Süt ile yoğurdu farklı bir tencerede karıştıralım. Normal boyda bir tavanın içinde ince olarak doğradığımız soğan ile sarımsakları yağda renk değiştirene kadar kavuralım ve tüm baharatları ilave edelim. Bir bardak sıcak su yardımı ile köriyi eritemiz ve önceden farklı bir kaptaki hazırladığımız sütlü yoğurda ilave edelim. Ardından hazırladığımız karışımı bekleyen etin üzerine ilave ederek yaklaşık 20 dakika kadar özenle karıştırarak pişirme işlemine devam edelim. Tencereyi ateşten alarak içine badem serpeлим ve sosu kıvama gelip koyulaşınca kadar 6-7 dakika daha pişirelim.