İlk olarak uygun bir tencereye aldığımız su içerisinde makarnaları haşlayalım.

Makarnamız haşlandıktan sonra suyunu süzelim. Ancak suyunu süzerken 1 su bardağı kadarını daha sonra kullanmak için ayıralım.

Ardından ocağa aldığımız tencereye sıvı yağı alalım, üzerine unu ekleyerek kavuralım.

Kremayı yavaş yavaş ekleyerek koyu kıvam oluşana kadar pişirelim.

Köriyi ayırdığınız makarna suyuna ekleyerek karıştıralım ve çözdürelim.

Daha sonra kremanın üzerine körili suyu ekleyelim.

Son olarak tuz ve süzdüğümüz makarnaları da koyup karıştıralım. Köri soslu makarnamız servise hazır. Afiyet olsun.