BAGET TAVUK

Malzemeler :
Piliç baget 6 Adet
Çıtır pane 3 Paket
Yumurta 4 Adet
Taze fasulye 250 Gr
Taze soğan 4 Adet
Bezelye 1/2 Su Bardağı
Havuç 1 Adet
Fesleğenli & kekikli salata sosu 1 Paket
Su 3 Yemek Kaşığı
Komili sızma zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Kızartmak İçin :
Komili Riviera zeytinyağı Az

YAPILIŞI:
1- Piliç bagetleri çırpılmış yumurtaya ve çıtır pane harcına bulayıp tabağa aldıktan sonra kızgın yağda kızartın.
2- Uzun şeritler halinde doğrayıp haşladığınız 250 gram taze fasulyeleri, önceden kıydığınız 4 adet taze soğanı, haşlanmış 1/2 su bardağı bezelyeyi, rendelediğiniz 1 adet havucu geniş bir kaseye koyup iki büyük kaşık yardımı ile karıştırın.
3- Küçük bir kaseye 1 paket fesleğenli & kekili salata sosunu , 4 yemek kaşığı Komili Sızma zeytinyağını ve 3 yemek kaşığı suyu koyup bir çatal yardımı ile çırpın.
4- Servis tabağına çıtır paneli piliç bagetleri çarpı işareti şeklinde koyup Komili Sızma zeytinyağlı- fesleğen soslu sebzeler, kıyılmış taze nane, taze dereotu ve limon dilimleri ile süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:46363 • adı:Baget Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:57