



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAGET TAVUK

6 adet baget tavuk  
Yarım çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı toz kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı sarımsaklı çeşni  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Yeteri kadar tuz  
Yeteri kadar sıvıyağ

Bagetlerimizi yıkayalım, yıkadıktan sonra bir borcama alarak yoğurt, baharatlar ve sıvıyağı üzerlerinde gezdirerek elinizle iyice yedirin. Marine edilmiş tavuğu buzdolabına kaldırarak en az 1 saat bekletin. Bir fırın tepsinine genişçe folyonuzu serin (folyo geniş olsun ki bagetlerimizi koyduktan sonra rahatça kapatabilelim) ortalarına marine edilmiş bagetlerimizi koyalım ve kenarlardan kıvrarak iyice kapatalım üzerini. 200 derece ısıtılmış fırında 40-60 dakika arası (kıvamını nasıl seviyorsanız zamanı ona göre yükseltebilirsiniz ancak ortalama 45 dakika pişme süresi vardır) pişirin. Son 20 dakika kala folyoyu açarak bagetlerinizin kızarmasını sağlayın ve bagetleriniz hazır hale gelecektir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023