



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK BAGET

8 adet tavuk baget
200 gr. mantar
1 adet limon
350 ml. maden suyu

Fırını 220°C'de ısıtın. Tavuk bagetleri yıkayın, kurulayın ve fırın kabına dizin. üstüne maden suyu ekleyip fırına verin. Arada sırada çevirerek pişirin.

Mantarları fırça yardımıyla yıkayın. Büyükleri ikiye kesin. Limonlu suda bekletin.

Pişme süresinin 45. dakikasında mantarları ekleyin. Tavuklar kızarana kadar yaklaşık 1 saat kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.