



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI SOSLU PİLİÇ BAGET

1 kg piliç baget  
4-5 diş sarımsak  
4-5 yaprak taze fesleğen  
1 çorba kaşığı domates püresi  
1 çorba kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tutam kekik  
Tuz  
Karabiber

Sarımsakları soyup ezin. Taze fesleğeni kıyın. Domates püresi, pul biber, tozşeker, zeytinyağı, kekik, karabiber, fesleğen ve ezilmiş sarımsağı bir kaptaki karıştırın. Piliç bagetleri hazırladığınız karışıma bulayıp üzeri kapalı olarak 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Bagetlerin üzerine çok az tuz serpip sosuyla birlikte bir kez daha karıştırın ve ısıya dayanıklı cam fırın kabına dizip kaptaki kalan sosunu da üzerine gezdirin. Fırına verip 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

