



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI TAVUK BAGET

<https://www.philips.com.tr>

14 adet tavuk baget
2 yemek kaşığı acılı salça
6 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak ezmesi
1 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı zencefil
1 yemek kaşığı zerdeçal
1 yemek kaşığı kekik
1 yemek kaşığı taneli hardal
Tuz
Karabiber
Pul biber veya toz acı biber

Bagetler hariç tüm malzemeler derin bir kaba koyulur ve iyice çırpılır. Tavuk bagetler bu kabın içine ilave edilir ve sos ile harmanlanır. Kabın üzeri streç film ile kapatılır ve buzdolabında 1 gece bekletilir. Philips Airfryer XXL 180 dereceye ayarlanır. Tavukların tümü hazneye dizilir ve 25 dakika pişirilir. 5 dakikada bir kaşık yardımı ile veya bir maşa ile üzeri kızaran tavuklar döndürülerek tüm tavukların eşit pişmesi sağlanır. Bir servis kasesine alınarak, sıcak servis edilir.

