



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI BAGETLER

10 adet tavuk bageti
1 çorba kaşığı toz adaçayı
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Baget dışındaki malzemeler güzelce karıştırılır. Tavuk bagetler bu karışıma atılır ve bulanır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi günü fırın poşetine konur, ağzı kapatılır. Poşetin köşesi delinir. Fırın kabına konarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür. 40 dakika kadar pişirilir.