



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAGET HAŞLAMA

6 adet tavuk baget
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
2 diş sarımsak
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz sapı
Yarım limon suyu
Tuz, tane karabiber

İrice doğranmış soğanı tereyağı ile beraber kavurun. İrice doğranmış patates ve havucu da üzerine ekleyin karıştırın. Suyu, maydanoz sapını, ezilmiş sarımsağı da içine ilave edin. Tavuk butlarını da içine koyup orta ateşte 35 dakika kadar pişirin. Havuç, patates ve tavuk butları iyice haşlayın. Pişince içinden sadece tavuk butlarını, havuç ve patatesleri alıp servis yapın. Limon suyu ekleyip sıcak sıcak servis yapın.