



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAGET LOLİPOP

- 1 adet Banvit Piliç Baget
- 2 çorba kaşığı kajun baharatı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı kavrulmuş kadayıf

Banvit piliç bagetlerin uçlarını kesin ve kıkırdak ve deri kısmını çıkarın. 2 adet tabak alın ve ilk tabağa 2 çorba kaşığı kajun baharatı ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin, karıştırın. Geniş bir bardağa 2 adet yumurta kırın ve yumurtaları karıştırın ve son tabağa ise 1,5 su bardağı kavrulmuş kadayıfları ekleyin.

Hazırlanan tavukları sırası ile ilk kajunlu karışıma, sonra yumurtalara ve en son kadayıflara bulayın. Hazırlanan kadayıflı tavukları bir fırın teline sabitleyerek sallandırın. Dilerseniz kürdan da kullanarak tavukları tele sabitleyebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 200 derece fansız alt üst fırında 30- 35 dakika pişirin.

Dilerseniz çıtır tavuk lolipopları güzel bir patates püresi ve acı sos ile servis edebilirsiniz.

