



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ SALÇALI TAVUK BAGET

- 8 adet tavuk baget
- 1 adet kuru soğan
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı un
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bagetlerin üzerine su konur, dağılmayacak kıvamda haşlanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine un serpilir. Birkaç kez çevirdikten sonra dövülmüş sarımsak, sirke ve tavuk suyu eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Haşlanmış bagetler bir fırın kabına konur. Üzerine salça gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.