



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN POŞETİNDE TAVUK BAGET

6 adet tavuk baget
2 adet orta boy patates
1 adet büyük boy kabak
1 adet büyük boy havuç
3 diş sarımsak
Marinesi için:
2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
2-3 daltaze biberiye

Tavuğunuzu marine ederek işe başlayın. Derin bir kabın içine zeytinyağı, tuz ve baharatları alın. İyice karıştırın. Ardından içerisine bagetleri koyun ve harmanlayın. Yaklaşık 20 dakika marine edin. Havucun ve patateslerin kabuklarını soyarak yuvarlak bir biçimde doğrayın. Kabağı iyice yıkayın. Kabuklarını soymadan yuvarlak bir şekilde doğrayın. Marine edilmiş tavuğun üzerine sebzeleri ekleyin. Son olarak sarımsakların kabuklarını çıkararak, ortadan ikiye bölerek ilave edin. Tavuk ve sebzeleri iyice karıştırın. Tüm malzemeleri fırın torbasının içine aktarın. Torbanın ağzını bağlayın. Birkaç yerinden minik delikler açın. Bir fırın tepsisi ya da fırın kabı hazırlayın. Fırın torbasını yerleştirin. 180 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Piştikten sonra fırın torbasından bir tabağa aktarın ve üzerini taze biberiye ile süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.09.2023