



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ TAVUK BAGET

- 6-7 adet piliç baget
- 2 adet soğan
- 6 diş sarmısak
- 3-4 adet yeşil biber
- 4 adet patates
- 1 adet limon suyu
- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kişniş
- Çeyrek çay kaşığı zerdeçal

Fırınımızı önceden 180 derecede ısıtalım. Bir borcam içerisine aliminyum kağıt yerleştirelim. Büyük bir kap içerisine yıkadığımız tavuk bagetlerini koyalım. Üzerine jülyen doğranmış soğanlar, sarmısak dişleri, çekirdeklerini çıkartıp kesitiğimiz biberleri, kabuklu veya kabuksuz elma dilimi şeklinde doğradığımız patatesleri ilave edelim. Hepsinin üzerine limon suyu ile zeytinyağını gezdirip baharatlarımız ile tatlandıralım. En son bir bardak su ilave edip hepsini güzelce karıştırıp aliminyum serili borcama yerleştirelim. Sonra üzerine aliminyum kağıttan ikinci bir kapak yapıp yanlarından güzelce kıvrıp kapatalım. Fırında tavuk etlerimiz güzelce pişinceye kadar en az bir saat pişirelim. Sıcak olarak servis edelim.

