



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PORTAKALLI TAVUK BAGET

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 paket tavuk baget
- 2 adet patates
- 1 adet soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet portakal
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 dal biberiye

Yıkayıp kurulanmış 1 paket derili tavuk bageti, küp küp doğranmış patatesi, soğanı, sarımsağı, zeytinyağını ve bütün baharatları fırın poşetine doldurun. Tuzu ve biberiye saplarını da ilave edin. 1 adet portakalın suyunu sıkıp fırın poşetine ekleyin. Ağızını sıkıca bağlayın ve sallayarak karışmalarını sağlayın. Fırın tepsisine yerleştirip, pişerken hava alıp kurumaması için 2-3 yerinden bıçak yardımıyla delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak portakal dilimleriyle servis yapın.

