



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SUSAMLI BALLI BAGET

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

6 adet tavuk baget

Marine Sos İçin:

2 yemek kaşığı susam

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 ay kaşığı zencefil

1 ay kaşığı kurutulmuş kişniş

1 yemek kaşığı bal

1 yemek kaşığı soya sos

Tuz

Karabiber

Zeytinyağı, kurutulmuş kişniş, bal, soya sosu, tuz ve karabiberi derin bir kaptaki karıştırın. Tavuk bagetlerini bu sosa bulayın ve 2 saat boyunca dinlenmeye bırakın. Tavukları tepsiye dizip üzerine alüminyum folyo kapatın. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Tavukların pişmesine yakın üzerinden alüminyum folyoyu kaldıracak tavukların iyi kızarmasını sağlayın. Sıcak olarak servis edin.

