



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÖMLEKLİ BAGET

12 adet tavuk baget
12 adet milföy hamuru
Tuz
1 adet yumurta sarısı

Tavuk bagetler tuzlu suyla yumuşayana kadar haşlanır. Süzgece çıkarılır ve suyunun tamamen süzülmesi temin edilir. Her bir tavuk baget milföy hamurunun ortasına konur. Sağdan ve soldan üst üste bindirecek şekilde kapatılır, iki ucu bastırarak yapıştırılır. Hepsi bu şekilde yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
