



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HARDAL SOSLU TAVUK BAGET

6 adet tavuk baget
1 su bardağı et suyu
1 dolu çorba kaşığı toz hardal
1 adet taze soğan
2 çorba kaşığı krem peynir
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Bagetler fırında pişirilir. Sos için et suyu ve hardal karıştırılır, ateşe kour. Kaynamaya başlayınca kıyılmış taze soğan, peynir ve tuz eklenir, bir taşım daha kaynatılır. Bagetler servis tabağına konur. Üzerine hardal sos gezdirilir.