



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARDALLI VE PORTAKALLI FIRINDA BAGET

5 adet tavuk baget  
1 adet büyük boy kereviz  
1 kutu Brüksel lahanası  
5-6 dal taze kişniş  
1 adet büyük boy portakal  
3-4 adet taze patates  
3 diş sarımsak  
Yarım su bardağı hardal  
Yarım su bardağı krema  
1 kahve fincanı su  
Tuz

Sosu için; Hardalı, suyu ve kremayı iyice karıştırın. Baget tavuk etlerini, enine ikiye kesilmiş lahanaları, kabuğunu soyup iri parçalar halinde doğradığınız kerevizi, kabuğuyla birlikte dilimlediğiniz portakalı, irice doğradığınız sarımsakları, dilimlediğiniz taze patatesleri fotoğrafta gördüğünüz gibi yerleştirin. Üzerlerine taze kişnişi, teze çekilmiş tuzu serpin. En son hardallı sosu dökün. 190 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin.

