



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI TAVUK BAGET

Kişi sayısına göre tavuk baget

Kaşar rendesi

Tuz

Karabiber

Tavuk bagetlerimizi öncelikle suda haşlıyoruz. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine karabiber ve tuz serpin. Daha sonra rendelenmiş kaşarları tavuk bagetlerin üzerine bastırarak yapıştırın. 200 derecede üzerleri nar gibi kızarana dek pişirin. Servisten önce saplarını aliminyum kağıt ile kaplayın.

