



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAPÇI PİDELİ BAGET

- 8 adet tavuk baget
- 2 adet kebabçı pidesi
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz

Sarımsaklar ezilir, üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, toz biber ve kekik ilave edilir. Tavuk bagetlerin yüzeyine bir kaç adet kesik atılır ve hazırlanan karışıma atılır. Elle ovarcasına karıştırılır. Kebabçı pideleri yarım kibrit kutusu büyüklüğünde koparılır. Uygun büyüklükte bir fırın kabına yayılır. Üzerine tavuk bagetler dizilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Sonra fırından alınır. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar atılır. Tekrar 180 derece fırına verilir, 15 dakika daha pişirilir.