



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FIRINDA BAGET

Dilediğiniz adet baget tavuk

Dilediğiniz adet patates

Dilediğiniz adet soğan

Tavuk sosu için:

1-2 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sirke

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı biber

2 çay kaşığı nane

1 çay kaşığı kekik

Bagetleri yıkayıp derin bir kap içerisine koyalım.

İçerisine tüm sos malzemelerini ilave edelim ve elimizle karıştıralım.

Daha sonra buzdolabında 1-2 saat marine olmasını bekleyelim.

Patatesleri ve soğanları dilediğiniz büyüklükte doğrayalım.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine bagetleri, patatesleri ve soğanları dizelim ve 200 derece fırında tavuklar kızarana kadar pişirelim.

