



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KRAL BAGET

- 1 kg tavuk baget
- 1 kase yoğurt
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 4 adet domates
- 4 diş sarımsak
- 2 baş soğan
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 2 tatlı kaşığı tuz

Bagetler güzelce yıkanır, arzuya göre derisi alınır. Üzerime zerdeçal, tuz ve toz biber bırakılır. Elle iyice ovulur. Yoğurt konur, karıştırılır. Üzeri kapatılır ve buzdolabına konur, bir gece bekletilir. Ertesi günü tencereye sıvıyağ konur, soğan atılır, pembeleşmeye başlayınca ezilmiş sarımsak ve yarım daire şeklinde doğranmış domatesler ve tuz ilave edilir. Domatesin şekli değişince tavuk bagetler atılır, karıştırılır. 5 dakika açık kapak olarak pişirilir. Sonra kapak kapatılır ve ateş kısılır. Yaklaşık 40 dakika pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.