



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ BAGETLER

1 kg. tavuk baget
150 gr. güneşte kurutulmuş domates
2 adet soğan
4 diş sarımsak
50 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk bagetleri yıkayın kurulayın ve kapaklı derin bir tavaya koyun. Zeytinyağını döküp karabiber ve tuz serpin. Pişirmeye bırakın. Başka bir tarafta zeytinyağı ile küçük bir tencerede halkalar halinde doğranmış soğan ve sarımsak dişlerini kavrun. Kurutulmuş domates dilimlerini kesip ilave edin. Domates dilimlerini böylelikle yumuşatın. Daha sonra pişen tavuk bagetleri ekliyip bir iki dakika kadar karıştırıp ateşten alın. İsteğe göre yanında bezelyeli pilavla servis edebilirsiniz.

