



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNAYA SARILI BAGETLER

1 tatlı kaşığı margarin
Yarım paket çubuk makarna
8 adet tavuk baget
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı salça
İsteğe bağlı baharat

Bagetleri tuz ve karabiber eklediğiniz suda haşlayıp kenara alın. Makarnanın düz bir şekilde içine sığacağı geniş ve yayvan bir tencereye yeteri kadar su koyun. Üzerine tuz ekleyin. Kaynamaya başlayınca makarnayı ekleyip, haşlayın. Makarnanın birbirine karışmamasına dikkat ederek suyunu süzün. Daha sonra düz bir tepsiye aktarın. Makarnadan küçük bir demet alarak, bir adet bagetin etrafını sarın. Uçlarının birleştiği kısım altta kalacak şekilde, yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalan bagetleri de aynı şekilde hazırlayın. Yoğurt, salça, hardal, yağ, tuz, karabiber ve pul biberi küçük bir kaptaki karıştırın. Bir fırça yardımı ile tepsideki bagetlerin üzerine hazırladığınız karışımdan sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 15-20 dakika pişirip, servis yapın.