



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ TAVUK BAGETLERİ

- 1 kg tavuk baget/incik
- 3 Çorba Kaşığı Mayonez
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Kışniş
- 2 Diş Ezilmiş Sarımsak
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz

Tavuklar dışında tüm malzemeyi derin bir kaba alıp çatala çırpalım. Temizlenmiş bagetleri bu sosun içine koyalım ve sosu iyice her taraflarına yedirelim. Kabı streçleyip buzdolabına kaldıralım. 1 saat dinlendirip tekrar karıştıralım ve fırın kabına dizelim. 200 derecelik fırında nar gibi olana kadar pişirelim.

