



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAMUK TAVUK BEGET

6 adet tavuk baget
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Tavuk bagetler güzelce yıkanır, suyu süzölür. Dödüklü tencereye aktarılır. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Süt ve su ilave edilir. Kapak kapatılır. Hızlı ocağa konur. Pim çıkınca ateş kısılır yaklaşık 7 dakika pişirilir. Sütün tesiriyle yumuşacık olacaktır.