



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK BAGET BUD

6-8 adet baget bud
1 adet köy biberi
2 adet etli kırmızı biber
3-4 adet domates
1.5 kaşık domates salçası
3 kaşık zeytinyağı
1 er çay kaşığı toz tatlı biber, kekik tuz
1 bardak kaynar su

Düdüklü tencereye zeytin yağını alın. Birer parmak kalınlığında kalınca doğranmış taze köy biberi ve kırmızı biberi soteleyin hafif kavrulup biber kokusu gelince küp küp doğranmış domatesleri ve derisi çıkarılmış baget butları ekleyin. altını kısın, cam kapakla kapatın. Tavuğun rengi dönünce baharatları ve salçayı ekleyin salçanın kokusu gidene kadar kavurun. Üzerine 1 bardak kaynar su döküp düdüklüyü kapatın. Buhar çıkışı olup sübabı kapatıldıktan sonra 20 dk. en küçük ve kısık ocakta pişirin.