



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇA SOSLU TAVUK BAGET

10-12 adet tavuk baget

1 diş sarımsak

1 dal kereviz sapı

1 adet küçük boy soğan

1 tatlı kaşığı tuz

8-10 adet küçük boy taze patates

Sosu için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

Tavuk bagetleri geniş bir tencereye alıp üzerini 4 parmak geçecek kadar su ilave edin. Soğanı, sarımsağı, irice doğranmış kereviz sapını ve tuzunu ilave edin. Orta ateşte tavuk etlerini haşlayın. 15. dakikada kabuğu soyulmuş taze patatesleri ekleyin. 15 dakika daha haşladıktan sonra suyunu süzüp tavuk bagetleri ısıya dayanıklı bir fırın kabına aktarın. Taze patatesleri de baget tavukların arasına yerleştirin. Sosu için oda ısısında yumuşamış tereyağını, yoğurdu, salçaları, bir tutam tuzu ve karabiberi iyice çirpin. Ayırmış olduğunuz tavuk suyundan 2 çay bardağı kadarını ekleyip tekrar çirpin. Bu sosu tavuk ve patateslerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "büyükhanım" tarafından gönderildi. 23.02.2018