



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SARIMSAKLI TAVUK

### Malzemeler

4 adet tavuk baget  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 ActiFry kaşığı sıvı yağ  
1/2 ActiFry kaşığı tuz  
Karabiber

Piştirme haznesine sıvı yağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra tavuk bagetleri ilave edin ve 25 dakika pişirin.

Piştirme süresinin bitimine 1 dakika kala sarımsakları ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp piştirme işlemini sonlandırın. Tavuk bagetleri servis tabaklarına alın.

Not: Tavuk bagetler büyük ise daha iyi pişmesi için üstlerine çok derin olmayan çizikler atabilirsiniz.

[ML® Sarımsaklı Tavuk için tıklayın](#)

---