



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVUK BAGET

- 15 adet arpacık soğan
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet pancar
- 2 diş sarımsak
- 6 adet tavuk baget
- Sos malzemeleri için:
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - 1 tatlı kaşığı biber salçası
 - 3 su bardak sıcak su
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı kimyon
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
 - 4 dilim limon
 - Taze kekik

Pancar, soğan, sarımsak, patates ve havuçları soyup doğrayın.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi düdüklü/ et tavuk yemeği moduna getirin.

Doğradığınız sebzeleri Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici kasesine alın.

Üzerine yıkadığınız bagetleri dizin.

Derin bir kase içerisinde domates salçası, biber salçası, su, zeytinyağı, toz şeker ve kimyonu karıştırın.

Ardından sosunuzu üzerine gezdirin.

Limon dilimlerini dizip Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatıp Düdüklü Et/Tavuk modunda pişmeye bırakın.

Pişen sebzelili tavuk bagetlerinizin üzerine taze kekik koyup sıcak servis edin.

