



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TAVUK BAGET

6 adet tavuk baget
2 adet kuru soğan
2 adet taze soğan
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Tereyağında pembeleştirilir. Üzerine taze soğan eklenir. Birkaç kere çevirdikten sonra Soğuk süt, soğuk su, un tuz katılır. Karışım ısınana kadar sürekli karıştırılır. En son bagetler atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Kapaklı olarak 30-35 dakika pişirilir.
