



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU TAVUK BAGET

1 kilogram tavuk baget  
3 yemek kaşığı yoğurt  
2 tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım limon  
Tuz

Tavuklarınızı temizce yıkayın.

Bir kaseye tavuğun sosu için; 3 yemek kaşığı yoğurt, 2 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı toz biber, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 çay kaşığı karabiber, yarım çay bardağı sıvı yağ ve göz kararı tuz ekleyin.

Kaseye eklediğiniz malzemeleri karıştırın.

Daha sonra oluşturmuş olduğunuz sosu, tavukların etrafına yayın.

Tavuklarınızı fırın tepsisine yerleştirin.

Bir adet yağlı kağıdın üstünü hafifçe ıslatın ve tepsinin üzerine kapatın.

Fırında 180 derece pişirin.

Tavuklar kızardıkları zaman fırından çıkarabilirsiniz.

