



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BAGET

8 adet Banvit Piliç Baget

100 ml süt

100 gr un

Bir tutam zerdeçal

5 çorba kaşığı zeytinyağı

500 gr patates (kalın elma dilimi kesilmiş)

250 gr havuç (rendelenmiş)

250 gr lahana (ince şerit kesilmiş)

1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı dijon hardalı

1 tatlı kaşığı hardal tohumu

Tuz

Pul kırmızıbiber

Tane karabiber

Bagetleri hafif derin bir kaba koyun ve üzerlerine sütü gezdirin. Ara ara çevirerek, en az 30 dak. dinlendirin.

Un, zerdeçal, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Bagetleri süttten çıkarıp, süzün. Üzerlerine baharatlı un serpip, her taraflarını iyice kaplayın ve fazla unlarını silkeleyin.

Kalın dipli ve yağsız bir tavada, 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, bagetleri koyun. Hızlı ateşte ve çevirerek, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. pişirin ve bir fırın tepsisine alın.

Patatesleri derin bir tencereye koyun. Üzerlerine çıkıncaya kadar kaynar su gezdirip, tuz serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve patatesler hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. Pişirip, süzün.

Patateslerin üzerine 3 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Tuz, karabiber ve arzu ederseniz pul kırmızıbiber serpip, iyice harmanlayın ve bagetlerin yanına tek sıra olacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 190°C fırında, etler arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar, bir-iki kez çevirerek, yaklaşık 30 dak. pişirin.

Havuç, lahana ve soğanı harmanlayın.

Yoğurt, dijon hardalı ve hardal tohumlarını çırıp, havuçların üzerine gezdirin ve hafifçe karıştırın.

Bagetleri patatesleri ile birlikte tabaklara paylaşın. Havuçlu lahana salatasıyla beraber servis yapın.



