



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK BAGET PANE

4 tavuk baget  
2 adet yumurta  
1 çorba kaşığı irmik  
1 çorba kaşığı mısır unu  
1 çorba kaşığı galeta unu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 adet domates  
3-4 dal maydanoz  
4 çorba kaşığı mayonez  
Kızartma için sıvı yağ

Tavuk bagetleri kaynar suda 10 dakika haşlayıp süzün.

Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın.

Mısır unu, galeta unu ve irmiği bir kaptı harmanlayın.

Tavuk bagetleri önce yumurtaya sonra unlu karışıma bulayıp kızgın sıvı yağda kızartın.

Domatesi soyup halka halka dilimleyin.

Kızarmış tavuk bagetleri servis tabağına alıp domates dilimleri, maydanoz ve mayonezle servis yapın.

