



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YOĞURTLU BAGET

8 adet Banvit Piliç Baget  
150 gr süzme yoğurt  
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu (dövülmüş)  
1 çorba kaşığı zerdeçal

Keskin bir bıçakla bagetlerin birkaç yerine çizikler yapın.

Yoğurt, toz kırmızıbiber, kimyon ve zerdeçalı iyice çırpın. Etləri katıp, karıştırarak her taraflarına bulayın. Vaktiniz varsa buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

Etləri marinatından süzerek alın ve bir fırın tepsinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri altın sarısı renk alınca kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

