



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TAVUK BAGET

6 adet tavuk baget
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet ekme1 çorba kaşığı tereyağı
2 kase yoğurt
Tuz, karabiber
Sos için:
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı salça
Az tuz

Bagetler teflon tavada ağır ateşte kızartılır. Bu arada ekme dilimlenir, üzerine tereyağı gezdirilir, 190 derece fırında pembeleştirilir. Yoğurt iyice çırpılır, ekme dilimlerinin üzerine gezdirilir. Sonra bagetler yerleştirilir. Sos kabında sos malzemesi 1 tık pişirilir. Bagetlerin üzerine gezdirilir.