



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

CİPSLİ BAGET



6 adet tavuk baget
1 büyük paket patates cipsi
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Yoğurt, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber pürüzsüz kıvam alana kadar çırpılır.
- # Tavuk bagetlerinin derisi alınır, yıkanır. Suyunun süzülmesi için süzgece konur.
- # Patates cipsi dövülerek ya da blender geçirilerek ufalanır.
- # Tavuk bagetleri önce yoğurtlu karışıma batırılır, sonra cips tozuna bulanır.
- # Hazırlanan bagetler yağlanmış fırın kabına yerleştirilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Not: Farklı lezzet elde etmek için patates cipsine 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu ya da köri eklenebilir.