



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

PEYNİRLİ TAVUK BAGET



10 adet tavuk baget
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı kırmızı toz biber
2 diř sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri
Yarım su bardağı galeta unu

- # Tereyağı eritilir. zerine toz biber, ezilmiş sarımsak ve tuz eklenir karıştırılır.
- # Tavuk bagetler önce bu yağlı karışıma batırılır sonra sırasıyla rende kaşara ve galeta ununa bulanır.
- # Hazırlanan bagetler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Not: Sağlıklı olması için tavuk bagetlerin derisi alınabilir.