



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Patatesli Tavuk Baget



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 50 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 adet tavuk baget
- 4 adet orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Yanında mevsim salatası veya cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Marineyi hazırlayın:

- Yoğurt, salça, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve baharatları karıştırın

2. Tavuğu dinlendirin:

- Bagetleri sosa bulayıp en az 20 dakika bekletin

3. Sebzeleri yerleştirin:

- Patates ve soğanı iri doğrayıp fırın kabına yayın, tavukları üzerlerine dizin



4. Pişirin:

- 200°C fırında tavuklar kızarıp içleri tamamen pişene kadar yaklaşık 50 dakika pişirin

>> **İpucu:** Patatesleri eşit büyüklükte doğramak hepsinin aynı anda pişmesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı