

# Firında Tavuk Baget

Toplam 85 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 7/10

Baharatlı marine ile hazırlanan fırında pişen tavuk bagetleri.

## Malzemeler

- 8 adet Tavuk baget
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı Tatlı biber tozu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kekik

## Yapılış

1. Fırın 200°C'ye ısıtın. Tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın.
2. Bagetleri kurularak zeytinyağı ve baharatlar ete daha iyi tutunsun.
3. Bagetleri zeytinyağı, tuz, karabiber ve kırmızı biberle ovalayın.
4. Tavukları tepsiye aralıklı koyun.
5. Bagetleri 200°C fırında 35 dakika pişirin.
6. Tepsiyi çevirip 10 dakika daha pişirin, kemik çevresi çığ kalmaması için kontrol edin.

### PÜF NOKTASI

Son 10 dakika ızgara moduna alın. Üstü kızarsa alt kısmına varsa 2 saate çikarın. Ama fırında baget için 30 dakika güvenli alt ısıdır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi veya salata ile.