



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Baghet con Cipso

Cipsli Baget



6 polli baghet
1 cips di patata
3 cucchiari di yogurt
1 cucchiari olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di eperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino di sale

- # Si miacelano olio d'oliva, sale, pepenero, peperoncino a rosso.
- # Si levano i polli dei polli e poi si lavano poi si filtra .
- # Poi si peatano bene cipso.
- # Baghet dei polli prima si rotola dalla miscelata di yogurt e poi dal cipso.
- # Poi i baghet si filano nel vassaiolo oliato.
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 40 minuti.

Nota: Per avere il guato diveraio nel cipso si può aggiungere 1 cucchiaino polvere d'aglio.