



EKŞİ MEYVELİ TAVUK BAGET

1 Hindistan cevizi sütü hazırlamak için; 50 gr rendelenmiş kuru hindistan cevizi bir kâseye alınır. Üzerine 1,5 su bardağı kaynar su ilave edilip en az 1,5 saat bekletilir. Süzme bezi ile süzülür ve iyice sıkılarak süt ayrılır.

2 Derin bir tencereye bagetler yerleştirilir. Üzerine hindistan cevizi sütü, tavuk suyu ve tuz ilave edilip tencere kapağı kapalı şekilde kaynayana kadar yüksek, daha sonra kısık ateşte 13-15 dakika pişirilir.

3 Ardından tavuklar pişirme kağıdı serili fırın kabına alınır ve 190 °C 'ye ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirilir.

4 Sosunu hazırlamak için; Bir sos tenceresine 1,5 narın suyu, 1/2 yeşil elma (doğranmış ve kabuğu soyulmuş), tuz ve 1 adet yıldız anason ekleyip pişirilir. Yıldız anason 1-2 dakika sonra sosun içerisinden çıkarılır. Elmalar yumuşayınca karışım süzgeçten geçirilip sıvı kısmı yeniden tencereye alınır. İçerisine 2 çorba kaşığı kadar nar tanesi ve nişasta eklenip sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişirilir.

5 Geriye kalan 1/2 elma ince dilimlenir. Biraz su ve 2-3 damla limon ile 2-3 dakika pişirilir. Elma dilimleri ve narlı sos ister tabakta yatay olarak istersek de tavuk üzerine yerleştirerek servis edilebilir.

Malzemeler

- 4 Ad. Tavuk baget
 - 1 Su bardağı (200 ml) hindistan cevizi sütü
 - 1,5 Su bardağı (300 ml) kaynar su
 - 1 Su bardağı tavuk suyu
 - 1/2 Çay kaşığı tuz
- Sosu İçin;**
- 2 Ad. Nar
 - 2 Ad. Ekşi yeşil elma
 - 1 Ad. Yıldız anason
 - 2-3 Damla limon
 - 1/2 limon kabuğu
 - 1 Çay kaşığı buğday nişastası
 - 1/4 Çay kaşığı tuz