



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇALMA PEKMEZLİ PİLİÇ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet köy pilici  
1 çay bardağı çalma pekmez  
1 adet limon suyu  
1 çorba kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı domates-biber salçası karışımı  
1 yemek kaşığı erik ekşisi  
5-6 diş dövülmüş sarımsak  
Kaya tuzu  
Pul biber

Köy pilici 5-6 parçaya ayrılır. Parçalar kemiğe gelecek şekilde çentikle açılır. Pekmez, sirke, limon suyu, salça, erik ekşisi, sarımsak, tuz ve pul biber bir kapta karıştırılır. Tavuk parçaları bu sosun içinde en az 8 saat bekletilir. Izgarada veya fırında her yüzü nar gibi kızarana kadar pişirilir. Sıcakken servis yapılır.

