



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE PİLİCİ (EDİRNE)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

Piliç
Patlıcan
Biber
Kuru soğan
Domates
Körpe
Patates
Sıvı yağ
Tuz
Salça
Süt
Kekik

Piliçleri yıkadıktan sonra kurulayıp, süt, baharat, tuz ve salça ile harmanladığınız yağ ile tavuğunuzun her yerini güzelce sıvazlayarak şişlerinize geçirin. Düzeneğin altında yer alan tepsiye biber, domates, patates, patlıcan ve kuru soğanları iri dilimler halinde tepsiye yerleştirip, üzerine çok az yağ gezdirin. Odun ateşini hafif çukur bir havuz gibi açın.

Sebzelerin olduğu tepsiyi buraya yerleştirip, Tavukları şişlere dik ve tavuklar tepsinin üzerine gelecek şekilde dizin. Bu pişirme düzeneğinin üzerini tamamen örtecek şekilde, bir tarafı açılmış büyük yağ tenekesini üzerine tamamen kapatın. Tenekenin yan taraflarına doğru kenara ayırdığınız harlı korları çekiştirerek, tenekenin yere temas eden taraflarını güzelce kapatın. Tenekenin kenarlarına kozalak, odun parçaları ilave ederek ateşi ara ara büyütün.

Sebze ve tavuk pişince, servis edin

Not: Balkan köylerinde, özellikle avcılar, uzun süre köy dışında dağ-bayır dolaşan çobanlar ya da geceleri harman yerlerinde konaklamak durumunda kalan köylülerce pratiklik olsun diye geliştirilmiştir.

