



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

TENEKEDE TAVUK

1 adet bütün tavuk

Marinesi için:

Yoğurt

Sivi yağ

Kırmızı biber

Tuz

Marinat malzemesi karıştırılarak, tavuğun her yanına sürülür, bir süre bekletilir.

Çatal uçlu bir ağaç temizlenir, çatal tarafı tavuğun ön tarafından sağlam bir şekilde tavuğun içine geçirilir.

Ağaç toprağa saplanır. Üzerine temiz bir teneke kapatılır.

Büyük bir ateş yakılarak, tenekenin etrafına yayılır. Ateş bitip közlenince, közler tenekenin etrafına yayılır.

Takribi bir saat sonra teneke açılarak pişip pişmediği kontrol edilir. En fazla bir buçuk saat sonra tamamen pişmiş olur.

Not: Arzu edilirse ağacı toprağa saplarken bir kek kalıbının ortasından geçirilerek, tavuğun yağı toplanabilir ya da kek kalıbının içine patates, soğan dilimlenerek, tavuk yağı ile birlikte pişmeleri sağlanabilir.

