



TENEKEDE TAVUK

1 adet tavuk
tuz
kırmızı biber

Açık alanda toprağa sırım saplanır. Tuz ve biberle ovulmuş bütün tavuk dikey olarak sırım geçirilir. Üzerine boş peynir tenekesi kapatılır. Tenekenin kenarları çam kozalağı, çalı, çırpı, ince odun konur, yakılır. 45-50 dakika harlı ateş olmadan sürekli çalı çırpı ile beslenerek pişirilir.

Not: Mangalın olmadığı durumlarda piknik tavuğudur.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 08.11.2021