



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENEKEDE TAVUK (ZONGULDAK)

1 adet bütün tavuk
250 gram patates
250 gram soğan
Tuz
Boş teneke
"T" şeklinde demir çubuk
Meşe kömürü

Mangal ateşi yakınız, ateşi yakarken meşe kömürü kullanınız. Kömürler kor halini aldıktan sonra, ateş yakılan alanın tabanına taşlar ya da tuğlaları yerleştiriniz. Üzerine patates, soğanları yerleştirdikten sonra, T şeklindeki demiri ateşin ortasına saplayınız. Tavuğu tuzlayarak alt kısmından bu demirin üzerine oturtunuz ve üzerini teneke ile kapatınız. Tenekenin etrafını ateşin külleri ile kapatarak 45 dakika pişiriniz. Tavuğu bütün olarak servis tabağına alınız.

