

## HAYDİ MANGAL YAPALIM!

1. Mangal
2. Mangal Kömürü
3. Yelpaze
4. Odun
5. Çıra
6. Kibrit/ çakmak
7. Yakacak kâğıt
8. Izgara Teli en az 2 tane
9. Etleri koymak için kap, tencere
10. Salata için kap
11. Uzun maşa
12. Tuz
13. Semaver
14. Demlik
15. Çay
16. Su
17. Şeker
18. Çay Bardağı/Su Bardağı
19. Çay Kaşığı
20. Çatal
21. Bıçak
22. Masa Örtüsü
23. Ekmek
24. Domates
25. Soğan
26. Biber
27. Ayran
28. Kesme Tahtası
29. Sucuk, Tavuk, Köfte
30. Teli silmek için bir parça kuyruk yağı
31. Servis için tabak
32. Tepsi
33. Islak Mendil
34. Kuru Peçete
35. Sıvı Sabun
36. Soba Küreği
37. Büyük Boy Çöp Poşeti
38. Eldiven

## Dikkat!

- Rüzgarı arkaya al
- Kömürlerin hepsi kıpkırmızı olmalı
- Kömürü yay
- Izgara tellerini hazırla, önce kuyruk yağı ile, sonra soğan ile telleri temizle.
- Önce domates ve biberleri pişir.
- Harlı ateşte en çabuk tavuk pişer.
- En son köfte ve sucuk yapılır
- Bitmekte olan mangala yelpaze yap, yanan ateşe yapma.
- Et, köfte mangalı söndürmez
- Yağlı tavuk, sucuk mangalı söndürebilir.
- Alevli yanıyorsa tuz serp, kül serp.

Afiyet Olsun!

[www.gokhanay.com](http://www.gokhanay.com)