



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAK BAL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram tavuk ayakları
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı soy sosu
1 yemek kaşığı susam yağı
1 yemek kaşığı bal
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 çay kaşığı susam tohumu (isteğe bağlı)
Taze soğan (süsleme için)

Tavuk ayaklarını iyice yıkayın ve kurulayın.

Geniş bir kasede gochujang, soy sosu, susam yağı, bal, sarımsak ve zencefili karıştırın.

Tavuk ayaklarını bu karışıma iyice bulayın ve marine etmek için buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Marine olan tavuk ayaklarını ızgarada veya tavada her iki tarafı da iyice kızarana kadar pişirin.

Servis tabağına alın, üzerine susam tohumu serpin ve taze soğanla süsleyerek sıcak servis yapın.

