



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAK-DO-Rİ-TANG

<https://koreyemek.blogspot.com>

Tavuk kanat 1 kg  
patates 2 tane  
kuru soğan 2 tane  
havuç 1 tane  
sosu için:  
goçu-jang(biber şalçası) 3 yemek kaşığı  
gan-jang(soya sosu) 2 yemek kaşığı  
şeker(isterse) yada bal 1 yemek kaşığı  
sarımsak 1 yemek kaşığı  
zencefil tozu 1 tatlı kaşığı  
karabiber 1 çay kaşığı

havuç, kuru soğan ve patates uygun büyüğünde doğranır.

ben kanadı bir kere haşladım. Çünkü yağını hiç sevmemişim için suda haşlanarak yağını attım.

bu aşamayı istemeyen(yani tavuk yağından rahatsız olmayan) yapmayın.

geniş bir tavada çok az sıvı yağı döker. tavuk kanadı ilave edip kaç dakka kavurur.

tavuğu kavurduktan sonra sebzeler ilave eder ve tekrar kaç dakka kavurur.

kapağı kapatarak kısık ateşte malzemeleri pişirir. simdilik su konmadan sebzelerin kendi suyla pişirir.

sosu hazırlanır. goçu-jang gan-jang(soya sosu) sarımsağı ve şeker zencefil tozu, karabiber bol kasede karıştırır. sebzeler pişince sosu ilave eder ve yarım bardak kadar su ekleyerek tekrar kısık ateşte pişirmeye başlar. sıcak servis edilir.

