



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAKKANGJUNG

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 adet bütün tavuk(yada 15 adet tavuk kanadı)  
2 adet Yumurta  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
50 gr Un  
50 gr Nişasta  
Kızartma kazanı  
1 litre sıvıyağ  
İsteğe bağlı olarak acı toz biber

Tavuğu küçük parçalara bölün (ben tavuğu 15 parçaya böldüm)

Soğuk suyla yıkayıp süzülmesi için süzekte bekletin.

Süzülen tavukları bir kap içerisine alıp üzerine yumurta, baharatlar, un ve nişasta ekleyip harmanlayın.

Bu şekilde hazırlarsanız tavuğunuz daha kıtır görümlü olur, ama ben bu defa önce malzemeleri karıştırıp sonra tavuğu ekledim. Her iki türlü'de yapılabilir.

Bir litre yağı kızartma kazanına boşaltın ve ocak üzerinde iyice ısıtın.

Isınan yağa teker teker tavukları koyun.

İlk olarak 10 dakika kızartın ve çıkarın, yağ içerisindeki fazlalıkları alın ve tavuğunuzu tekrar yağın içerisine alıp son kez bir 5 ila 7 dakika arasında kızartın.

Piştikten sonra servis tabağına alıp servis edin.

