



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.atabay.com)

## DAKGANGJEONG

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

450-500 Gram Tavuk Göğüs, Kuşbaşı doğranmış  
½ Su Bardağı Patates Nişastası veya Mısır Nişastası  
2-3 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Marine için:

½ Su Bardağı Süt

½ Çay Kaşığı Tuz

1 Tutam Karabiber

1 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi

1 Çay Kaşığı Taze Zencefil Rendesi

Sosu için:

1 Yemek Kaşığı Soya Sosu

2 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi veya Pirinç Sirkesi

1 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi (Gochujang)

3 Yemek Kaşığı Bal

2 Tatlı Kaşığı Susam Yağı

1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

1 Tatlı Kaşığı Sarımsak Ezmesi

1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi

1 Tutam Karabiber

Üzeri için:

1-2 Yemek Kaşığı Kaju Fıstığı veya Yer Fıstığı, Dövülmüş

Tavukları kuşbaşı doğramadan önce bir kaseye yerleştirin ve üzerine 1/2 su bardağı süt ilave edip, en az 2 saat buzdolabında bekletin. Ardından tavukları iyice süzdürüp, kuşbaşı doğrayın. Tekrardan bir kaseye alın ve üzerine tuz, karabiber, rendelenmiş zencefil, sarımsak ezmesi ilave edip, iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı iyice marine olması için yaklaşık 20-30 dakika daha bekletin.

Geniş bir tavada soya sosu, elma sirkesi, acı biber ezmesi, bal, susam yağı, esmer şeker, karabiber, sarımsak ezmesi ve taze zencefil rendesini iyice karıştırıp, kaynamaya bırakın. Sos kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın ve sos koyulaşana dek yaklaşık 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ardından ocağın altını kapatın ve hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Marine edilmiş tavukların üzerine 1/2 su bardağı kadar mısır veya patates nişastasını ilave edip, her tarafının eşit şekilde kaplanması için iyice karıştırın. Ayçiçek yağını yapışmaz bir tavada ısıtın. Tava ısınca mısır nişastasına bulanmış tavuk parçalarını ilave edin ve orta dereceli ateşte altın sarısı renk alana dek yaklaşık 4-5 dakika kızartın. Ardından mutfak havlusu serilmiş bir tabağa alıp, fazla yağın emdirin.

Önceden hazırladığınız sos karışımını kısık ateşte tekrardan ısıtın ve içine kızarmış tavuk parçalarını ilave edip, her tarafının sosa bulanması için yaklaşık 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ardından ocağın altını kapatın ve tavukları bir servis tabağına alıp, üzerine dövülmüş kaju veya yer fıstığı serpştirin.

