



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAK-GANG-JUNG

<https://koreyemek.blogspot.com>

Tavuk (but bölüm) eti 1 kg

Un 1 su bardak

Nişasta 1 çay bardak

sıvı yağı 2 su bardak

sosu için:

goçujan 2 yemek kaşık

keçap 2 yemek kaşık

dövülmüş sarımsak 1 tatlı kaşık

soya sosu 1 yemek kaşık

şeker yada bal 2 yemek kaşık

yer fıstık 1 su bardak

İlk önce tavuğu kuşbaş şeklinde keser. dilerseviz tavuk göğsü kullana bilirsiniz. tavuğa tuz.karabiber.zecefil tozu ilave edip 30 dk. bekletin.

Un ve nişasta karşımı tavuğa iyice bulayın.

kolayca yapımak için bir yöntem.. buzdolab poşette un ve nişastayı koyup tavuğu ilave edip sallayın.

hemem her yer bulanır. bol sıvı yağda tavuğu kızartmaya başlar. 2 kere yapacağız bu aşamayı. daha kıtır kıtır oluyor.

mutfak havluyu kullanarak fazla olan yağını almaya çalışın. kızarmayı 2 kere yaptıktan sonra sosu hazırlayın.

Yer fıstığı küçük küçük dövdüm. hem sosu içine hemde süslemek için kullanacağız.

sosu hazırlayarak geniş bir tavada kaynatın. kaynamış olan sosu içerisine kızarmış tavuğu ilave edip

iyice karıştırın. damak tadınıza göre goçujang yada keçabı daha ekleye bilirsiniz.

yer fıstığı serpiştirerek süsleyin.

