



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU TAVUK KANAT

<https://koreyemek.blogspot.com>

Tavuk kanat 2 kg
Soya sosu (Gan Jang sosu):
soya sos 1 su bardak
su 1 su bardak
şeker 1 çay bardak
yeşil biber 2 tane
kalın yeşil soğan 3 tane (Beyaz olan alt kısmı kullanın)
sarımsak 5-6 dişi
zencefil 20 gr
tüm soğan 1 tane

İlk önce soya sosu yapmamız lazım. suyle sosa sosu aynı ölçü olmalıdır. şeker isterseniz katın. istemiyorsanız katmaya bilirsiniz. Taze zencefil bulamasanız tozu kullanabilirsiniz. Zencefil Tavuğun kokusunu yok eder. Bütün Malzemeleri bir araya koyup iyicene kaynatır. Yaklaşık 30 dk. kaynatınız. Bunu buzdolabına 1 aya kadar saklayabilirsiniz.

Tavuğu iyice yıkarır. Suyu çıkarır. Ben zencefil bulamadığım için tavuğa zencefil tozunu koydum.

Soya sosu döküp 1 saat bekletir.

Fırın tavasına kağıt serer ve tavukları dizer. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 40 dk pişirin. (kendi fırına göre saat değişir. yarım saat sonra tavuğu bir kere çevirirse daha güzel olur)

Sıcakken servis edin.

