

Dak Galbi

Toplam 50 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~510 kcal

Dak galbi, tavuk but etini gochugaru sosu, lahana, tatlı patates ve pirinç kekiyle tavada pişiren acı-kore paylaşılabilir bir yemektir.

Malzemeler

Tavuk için

- 700 gr Tavuk but eti

Marine için

- 0.5 su bardağı Süt

Sos için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Gochugaru
- 5 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1.5 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Tava için

- 400 gr Lahana
- 1 adet Tatlı patates
- 250 gr Pirinç keki
- 1 adet Kuru soğan

Servis için

- 3 dal Taze soğan

Yapılış

- Tavuk but etini lokmalara kesin, süt ve 1 yemek kaşığı soya sosuyla 15 dakika bekletin.
- Gochugaru, sarımsak, zencefil, bal, kalan soya sosu ve susam yağı ile sos yapın.
- Lahana, soğan ve tatlı patatesi iri ama eşit parçalar halinde kesin.
- Geniş tavaya sebzeleri, pirinç kekini ve tavukları yerleştirip sosu üstüne yayın.
- Kapağı kapalı 15 dakika yüksek ateşte buharlandırın.
- Kapağı açılıp 15 dakika karıştırılarak tavuk ve tatlı patates pişene kadar çevirin.
- Taze soğan ekleyip 2 dakika daha pişirin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuk ve tatlı patatesi eşit küçük kesmek sos koyulaşmadan önce tam pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları kimchi ve son bölümde tavada çevrilmiş pilavla servis edin.

Alerjenler

Süt

Soya

Susam