

# Dakgalbi

Toplam 42 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Chuncheon tavalarda tavuk sotesi; lahana ve pirinç kekiyle tek tavada paylaşılır.

## Malzemeler

### Ana malzeme

- 700 gr Tavuk but eti
- 300 gr Lahana
- 250 gr Pirinç keki

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Gochujang
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılış

- Tavuk, gochujang ve soya sosunu 15 dakika marine edin.
- Lahana ve tavuğu geniş tavada 12 dakika pişirin.
- Pirinç kekini ekleyip sos tavaya tutunana kadar 8 dakika çevirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuk parçalarını küçük kesin; sos karamelize olurken hepsi aynı anda pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavanın dibinde kalan sosla pilav çevirebilirsiniz.

## Alerjenler

Soya