

Korean Fried Chicken

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 18/10

Seul tarzı çift kızartmalı tavuk, gochujanglı parlak sosuyla çile ve yapışkan bir tabak olur.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk kanat
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 yemek kaşığı Gochujang
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılışı

1. Tavukları mısır ununa bulayın.
2. Tavukları 3 dakika kızartıp 5 dakika dinlendirin.
3. Tavukları ikinci kez 5 dakika kızartın.
4. Gochujang ve soya sosuyla hazırlanan sosu bulayın.

PÜF NOKTASI

Tavuğu iki kez kızartarak pişirme eti, ikinci pişirme kabuğu çile yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam