

# 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 paylaşımıdır.

## 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

## Yapılışı

- 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