

# Korean Fried Chicken

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 18/10

Seul tarzı çift kızartma tavuk, gochujanglı parlak sosuyla çitve yapılmış bir tabak olur.

## Malzemeler

- 800 gr Tavuk kanat
- 1 su bardağı 11 suşastas1
- 2 yemek kaşığı 11 Gochujang
- 2 yemek kaşığı 11 Soya sosu
- 1 yemek kaşığı 11 Susam
- 1 çay kaşığı 11 Tuz

## Yapılış

1. Tavukları kurulaştırın, tuzlayın ve nişasta karışımını her tarafı kaplanacak şekilde bulayın.
2. Yağı 165°C'ye ısıtıntavukları ilk turda 8 dakika kızartın.
3. Tavukları tel ızgarada 5 dakika dinlendirin, buharı kağıtla kaplama gevrek kalsın.
4. Yağı 180°C'ye çıkarıntavukları ikinci turda 5 dakika kızartın.
5. Gochujang, soya sosu, sarımsak ve bal 3 dakika parlak sos olana kadar kaynatın.
6. Tavukları sıcak sosla ince kaplayın ve susamla hemen servis edin.
7. Sosu kalınlaştırmeyin, böylece çift kızartma kaplama servis sırasında gevrekliğini korur.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam