

Teriyaki Tavuk

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 8/10

Japon ev mutfağının teriyaki tavuğu; tavuk kalçanından derili yüzünden mühürlenip soya, mirin, sake ve balla parlak şuruplaşan teriyaki sosu banılarak servis edildiği klasik tabaktır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Susam
- 2 yemek kaşığı Mirin
- 2 yemek kaşığı Sake
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Sıyağ
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

1. Tavuk kalçaları kâğıt havluyla kurulayıp tuz ve karabiberle iki yüzünü ovun; sosu hazırlamak için soya, mirin, sake ve balı küçük kâsede çırpın.
2. Geniş tavada sıyağı ısıtıp tavukların derili yüzünü aşağıya dizip orta-yüksek ateşte 6 dakika kabuk tutturun.
3. Tavuğu çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha pişirin; ezilmiş sarımsak ve rendelenmiş zencefil tavaya ekleyin, 30 saniye çevirin.
4. Sos karışımını tavaya dökün; orta ateşte tavukları 6 dakika çevirerek koyu parlak şurup kıvamına kalayın.
5. Tavukları tahtaya alıp 5 dakika dinlendirin; tavada kalan sosu kıvamına ulaşana kadar 1 dakika daha kaynatın.
6. Tavukları 1.5 cm dilimleyip servis tabağına alıp üzerine tavadaki teriyaki sosu gezdirip susam ve ince halka taze soğan serpin.
7. Buharda piriç pilavı ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu derili yüzünden başlatın yağı kendi salar, kabuk çıttıktan sonra sosu kaynamadan ekleyin; aksi takdirde bal yanar ve acımtırak verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda piriç pilav üzerinde dilimleyerek servis edin; üstüne kavrulmuş susam ve ince halka taze soğan serpin, yan1nda tazyuri salatasıyı gider.

Alerjenler

Soya

Susam