

# Kimchi soslu Kore usulü kızarmış tavuk

toplam süre **45 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

### Tavuk için:

- 1 kg** tavuk butu (kemiksiz, derisiz, orta boy parçalara kesilmiş)
- 200 gr** mısır nişastası
- 100 gr** buğday unu
- 5 gr** toz zencefil
- 5 gr** toz karabiber
- 5** adet çırpılmış yumurta
- 1 litre** kızartma yağı
- 500 ml** [Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu](#)
- 150 gr** bal
- 25 gr** sarımsak (5 diş, ince doğranmış)
- Yan ürün:**
- 1 kg** tteokbokki pişmiş pirinç kekleri
- Servis için:**
- 50 gr** kavrulmuş beyaz susam
- Taze soğan (ince dilimlenmiş)

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Tavuk parçalarını mısır nişastası, buğday unu, zencefil ve karabiber karışımına bulayın. Ardından çırpılmış yumurtaya batırın ve tekrar unlu karışıma bulayarak çıtır bir kaplama oluşturun.

### Adım 2

Yağı derin bir tencerede 175 °C'ye kadar ısıtın. Tavukları 5-6 dakika kızartın, kâğıt havlu üzerine alıp süzün. Yağı tekrar 175 °C'ye getirin ve tavukları 4-5 dakika daha kızartarak ekstra çıtırılık kazandırın.

### Adım 3

Ayrı bir tavada Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi'yi bal ve sarımsakla birlikte ısıtın, hafifçe kaynamaya bırakın. Kızarmış tavukları ekleyin ve sos her tarafını kaplayana kadar karıştırın.

### Adım 4

Sıcak tteokbokki ile birlikte servis edin. Üzerine kavrulmuş susam ve taze soğan serpin.