

# Kore Usulü Çıtır Tavuk Karaage

toplam süre **25 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi 5 dak. marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**4.474 kJ / 1.071 kcal**

Yağ: **63,5 gr** Protein: **50,5 gr**  
Karbonhidrat: **66,7 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>500 gr</b>	tavuk butu
<b>50 gr</b>	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
<b>50 gr</b>	sake (pirinç şarabı)
<b>1</b>	diş doğranmış sarımsak
<b>100 gr</b>	patates nişastası
<b>100 gr</b>	un
<b>750 ml</b>	sıvı yağ
<b>100 gr</b>	<u>Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos</u>
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	susam
<b>30 gr</b>	doğranmış taze soğan

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**500 gr** tavuk butu - **50 gr** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **50 gr** sake (pirinç şarabı) - **1** diş sarımsak

Tavuk butlarını yaklaşık 50 gr'lık parçalar halinde doğrayın. Tavukları bir kâseye alın. Kikkoman Soy Sauce ile sake'yi birebir oranında, dilimlenmiş sarımsakla birlikte ekleyin. İyice karıştırıp marine olmaya bırakın.

### Adım 2

**100 gr** patates nişastası - **100 gr** un  
Patates nişastası ile unu bire bir oranında karıştırın. Marine olmuş her tavuk parçasını un karışımına iyice bulayın.

### Adım 3

**750 ml** sıvı yağ  
Yağı 170 °C'ye ısıtın. Tavukları 3 dakika boyunca kızgın yağda kızartın. Tavukları yağdan çıkarıp 3 dakika dinlendirin.

### Adım 4

Yağın sıcaklığını 180 °C'ye çıkarın. Tavukları çıtır ve altın rengini alana kadar 1 dakika daha kızartın.

### Adım 5

**100 gr** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos - **0,5 tatlı kaşığı** susam - **30 gr** doğranmış taze soğan

Yeni kızarmış tavuk parçalarını, her tarafı sosla iyice kaplanana kadar Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style ile harmanlayın. Üzerine susam ve taze soğan serpip hemen servis edin.

