KIKKOMAN

Kore usulü kızarmış çıtır tavuk

toplam süre **40 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **30 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

3 porsiyon

750 gr	tavuk kanatlarının
2 tutam	tutam taze çekilmiş karabiber
3 yemek kaşığı	ince doğranmış zencefil
150 gr	mısır nişastası
2 tatlı kaşığı	kabartma tozu
1,5 litre	bitkisel yağ (kızartmak için)
2	adet kırmızı biber (ince halkalar halinde doğranmış)
3 yemek kaşığı	elma sirkesi
225 ml	Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos
1 yemek kaşığı	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

750 gr tavuk kanatlarının - **2 tutam** tutam taze çekilmiş karabiber - **3 yemek kaşığı** ince doğranmış zencefil - **150 gr** mısır nişastası - **2 tatlı kaşığı** kabartma tozu

Tavukları zencefil ve karabiberle tatlandırın. Mısır nişastasıyla kabartma tozunu karıştırın, tavukları bu karışıma bulayın. Fazla nişastayı silkeleyerek temizleyin.

Adım 2

1,5 litre litre bitkisel yağ (kızartmak için)

Geniş bir wok tavada yağı 175 °C'ye kadar ısıtın. Tavukları yaklaşık 10 dakika kadar, açık altın rengini alana kadar kızartın. Yağdan çıkarın, ocağı kapatın, tavukları süzdürün ve 10-15 dakika dinlendirin.

Adım 3

Yağı tekrar 175 °C'ye ısıtın. Tavukları ikinci kez 10-12 dakika boyunca koyu altın rengi alıp iyice çıtırlaşana kadar kızartın.

Adım 4

2 adet kırmızı biber (ince halkalar halinde doğranmış) - **3 yemek kaşığı** elma sirkesi - **225 ml** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam

Geniş bir tavada kırmızı biberleri, elma sirkesini ve Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style'ı birlikte ısıtın. Sos kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Kızarmış tavukları ekleyin ve sos her yerine gelecek şekilde iyice karıştırın. Üzerine susam serpip sıcak servis edin.