

Bobo de Camarao

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~380 kcal

Açlık bar 8/10

Brezilya karidesli manyok yahnisi, Hindistan cevizi sütüyle pürüzsüz ve doyurucu bir kışkırtıcıdır.

Malzemeler

- 600 gr Karides
- 700 gr Manyok
- 300 ml Hindistan cevizi sütü
- 2 adet Domates

Yapılış

1. Manyoku 25 dakika haşlayınız.
2. Domates ve karidesi 8 dakika pişirin.
3. Manyok püresi ve Hindistan cevizi sütünü ekleyip 10 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Manyoku tamamen ezip pürüzsüz yapın. Karides sosla daha iyi bütünleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç koyup karidesli yemeği sıcak olarak sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri