

Muzlu Susamlı Tapyoka Kase

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~202 kcal

Vietnam usulü muzlu susamlı tapyoka kase, tapyokayı muz ve susamla buluşturarak hafif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tapyoka
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Kavrulmuş susam

Yapılış

1. Tapyokayı hindistancevizi sütünde 8 dakika pişirin.
2. Muzu ve balı ekleyip 2 dakika daha çevirin.
3. Kaselelere alıncaya kadar susam serpererek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyoka tanelerini şeffaflaşana kadar pişirmek doğru doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilımservis edin.

Alerjenler

Susam