

Peynirli Manyok Kase

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Brezilya usulü peynirli manyok kase, yumuşak manyoku eriyen peynirle buluşturarak sıcak ve sade bir kahvaltıkasesi yapar.

Malzemeler

- 400 gr Manyok
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Manyoku haşlayıp 1 cm paralaralezin.
2. Ezilen manyoku tereyağı ve tuzla karıştırın.
3. Kaşar peynirini rendeleyip sıcak süreye yedirin.
4. Karışım kaşıkla kaselelere paylaşarak yüzeyini düzeltin.
5. Karışım kaselelere paylaşarak sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Manyoku çatalla kolay ezilecek kıvamı gelene kadar 12 dakika haşlamak yeterlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Manyoku 110°C'ye, üstüne peynir serpip kahveyle sunun.

Alerjenler

Süt