

Tapioca Crepe

Toplam 23 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 6/10

Brezilya tapioca crepe, nemlendirilmiş tapyoka nişastasını tavada esnek bir krep gibi pişmesidir.

Malzemeler

- 300 gr Tapyoka nişastasını
- 120 ml Su
- 200 gr Beyaz peynir
- 2 adet Domates

Yapılışı

1. Tapyokayı suyla nemlendirip elekten geçirin.
2. Tavaya ince tabaka serip 2 dakika pişirin.
3. Peynir ve domatesle katlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyokayı tavaya ince eleyin; kalın tabaka lastik gibi olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz peynir ve domatesle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt