

Yuca con Mojo

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 4/10

Küba manyoku sarımsaklı turunç sosuyla buluşur ve et yemeklerinin yanında sade bir eşlikçi olur.

Malzemeler

- 800 gr Manyok
- 5 diş Sarımsak
- 100 ml Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Manyoku iri parçalar halinde 30 dakika haşlayın.
2. Sarımsak zeytinyağında 2 dakika çevirin.
3. Turunç suyu karıştırılarak manyokla harmanlayın.

PÜF NOKTASI

Pişmeye başlamadan önce tüm malzemeleri doğrayıp pezgahta dizmek tat dengesini bozmadan akıllı korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sıcak fırın ekmeği ve bir kase sarımsaklı yoğurtla Ege sunumu hazırlayın.