

Yuca Mojo Bites

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Yuca mojo bites, haşlanmış manyoku sarımsaklı limoneli sosla buluşturarak Küba mutfağına hafif kızırtılı, içi yumuşak bir atıştırmalık kazandırır.

Malzemeler

- 500 gr Manyok
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Manyoku 15 dakika haşlayın.
2. Sarımsak ve portakal suyuyla mojo hazırlayın.
3. Manyoku tavada kızartıp pojoyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Manyoku haşladıktan sonra kızartmak tavada daha iyi renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında çilek ve bir kase turşu ilâştirip geleneksel tabağına dönüştürün.