

# Bobo de Camarao

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~380 kcal

Açlık bar 8/10

Brezilya karidesli manyok yahnisi, Hindistan cevizi sütüyle pürüzsüz ve doyurucu bir kışkırtıcıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Karides
- 700 gr Manyok
- 300 ml Hindistan cevizi sütü
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 adet Biber
- 1 tatlı kaşık Tuz

## Yapılışı

1. Manyoku soyup iri doğrayıp tuzlu suda 25 dakika haşlayın.
2. Yumuşayan manyoku ezip ayırıp 1/2 çalkıyla pürüzsüz doku verin.
3. Domates, soğan ve biberi tencerede 6 dakika pişirin.
4. Karidesi ekleyip 3 dakika rengi dönene kadar pişirin, sertleşmesin.
5. Manyok püresi ve Hindistan cevizi sütünü ekleyip 10 dakika kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Manyoku tamamen ezip pürüzsüz yapıp karides sosla daha iyi bütünleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç koyup karidesli yemeği sıcak olarak sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri