

Farofa

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 11/10

Kavrulmuş manyok unu, tereyağ ve soğanla Brezilya tabaklarında bir eşlikçi olur.

Malzemeler

- 250 gr Manyok unu
- 60 gr Tereyağ
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılı

1. Soğan çok ince doğrayın, maydanozu da kuytu kenarda hazırlayın.
2. Tereyağı tavada eritin, soğan yumuşayana kadar 4 dakika kavurun.
3. Manyok ununu ekleyin, kumlu yapılı hafif renk dönene kadar 5-6 dakika çevirin.
4. Maydanozu son anda karıştırılarak, kuru dokusunu koruyarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Manyok ununu orta ateşte kavurun; rengi altın dönünce aromasını verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Feijoada ve Izgarat yanında servis edin.

Alerjenler

Süt