

Muzlu Susamlı Tapyoka Kase

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 11/10

Vietnam usulü muzlu susamlı tapyoka kase, tapyokayı muz ve susamla buluşturarak hafif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tapyoka
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Kavrulmuş susam

Yapılış

1. Tapyokayı hindistan cevizi sütünde 8 dakika pişirin.
2. Muz ve bal ekleyip 2 dakika çevirin.
3. Karşılıklı olarak 1 dakika muz ezilip dağılmasın.
4. Kaselelere paylaştırıp üstüne kavrulmuş susam serpin.
5. İlla ki soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyoka tanelerini şeffaflaşana kadar pişirmek doğru doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Muzlu susamlı tapyoka kasesini soğuk sunup kavrulmuş susam muzları üstüne serpin.

Alerjenler

Susam