

Yuca con Mojo

Toplam 75 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
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Manyoku soyup iri parçalara bölün ve orta lifini çıkarın.
2. Manyoku tuzlu suda 30 dakika haşlayın çatalla kolay dağılacak kadar yumuşasın.
3. Sarımsak zeytinyağında 15 saniyede 2 dakika çevirin.
4. Turunç suyu veya lime portakal karışımına yağ ekleyip 1 dakika ısıtın.
5. Süzülen manyoku mojo sosuyla harmanlayın parçaları kırarak geniş kaşık kullanın.
6. Kişniş ve soğanla 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Yuca con mojo için manyoku sıcakken sarımsaklı narenciye tadını içine işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş, ince soğan ve narenciye sosuyla 11 servis edin.