

# 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 limonlu 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
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. 500 gr manyoku iri parçalar halinde 15 dakika tuzlu suda haşlayın.
2. Manyoku süzüp sert lifli ortasını atın.
3. Sarımsakportakal suyu ve zeytinyağı ile mojo sos yapın.
4. Manyok parçalarını tavada 5 dakika kızartarak kabuk tutsun.
5. Sıcak manyoku mojo sosla harmanlayın. Nişastalı yüzey sosu çeksin.
6. Mojoyu servis öncesi ekleyin, yoksa kızartma yüzey yumuşar.

### PÜF NOKTASI

Manyoku haşladıktan sonra kızartmak tavada daha iyi renk almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yuca mojo bites parçalarını sıcak kabağa dizip sarımsaklı portakal sosunu üstünden gezdirin.