

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
BALCHI CU KONOFLOK Y PIKA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula* (cu vet)• ½ cup semolina (of garnachi pan)• ½ cup awa• 2 cuch azeta olijfi, dividi• ½ tlp simiya comino preto• 1 siboyo cora, chiki-chikito• 1 tlp salo, dividi na ½• 1 tlp turmeric• 1 tlp pasta gember/konoflok• 1 cuch chili polvo• 1 cuch coriander polvo• 1 cup cilantro fresco• 1 webo Pa hasa: <ul style="list-style-type: none">• 2 teenchi konoflok chiki-chikito• ¼ tlp cayenne pepper• 1 cuch black pepper fresco, machica• 2 cuch soya sauce Kikkoman	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Por uza carni carné of cabrito mula. • Purba e 'Salsa Bruin pa Balchi' cu e receta aki. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Soak e semolina pa 20 minuut den ½ cup di awa.2. Basha 1 cuch di azeta den e planchi cayente y agrega e simiya di comino y lag'e sis. Agrega awor e siboyo y salo. Cushina te ora cu e siboyonan ta moli.3. Agrega e turmeric y drei te ora tur cos ta colo bruin. Agrega awor e pasta gember/konoflok y drei. Agrega e chili polvo y e polvo di coriander, e cilantro fresco. Mezcla tur cos bon y paga e candela. Laga e cayente di e mezcla aki baha prome cu bo agreg'e na e mezcla di carni.4. Den un conchi grandi pone e carni y agrega e semolina. Cu bo man primi e awa for di e semolina prome cu bo agreg'e na e carni. Agrega e mezcla di siboyo, 1 webo, salo y chili polvo. Mezcla tur cos bon awor cu bo man.5. Traha balanan di e mezcla y prepara pa hasa nan. Keinta 1 cuch di azeta den un planchi grandi y agrega e konofloknan. No laga e konoflok hasa hopi pero di biaha agrega e balanan. Despues di 2 minuut, bira e balanan pa nan hasa tur caminda igualmente. Despues di 10 minuut bo ta agrega e cayenne pepper y e black pepper machica y e kikkoman	