

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BANANA HASA CU DIP DI KONOFLOK	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 teench'i konoflok</li><li>• 1 cup azeta di olijfi</li><li>• ¼ tlp salo</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> Multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Receta Haitiano. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Slice e puntanan di e banana afo y ponenan den awa cayente. Asina ta los e casca y ta haci'e facil pa pela. Corta e banananan pela den slice di ½ inch.</li><li>2. Pone e pidanan geslice den un conchi cu awa salo y laganan ey den pa 15 minuut.</li><li>3. Keinta e azeta te ora cu awa ta salta aden. No lag'e keinta te cu huma ta sali si! Hasa e banananan te ora cu nan bira un colo oro.</li><li>4. Laganan bira un tiki friu, despues batinan cu waxpaper den bo palma di man. Purba no batinan di tal manera cu e pobernan ta perde tino!</li><li>5. Coi e banananan machica y dip nan mesora den e awa cu salo, y hasanan atrobe. Keda bira nan pa nan no kima y laganan hasa te ora cu nan ta crocante.</li><li>6. Laganan scuri e azeta ariba papel di cushina y nan ta kla pa sirbi.</li></ol> <b>Sauce di konoflok:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e konoflok y e salo hunto y machica nan hunto te ora cu nan bira un mezcla di pasta.</li><li>2. Pone esaki den un conchi y agrega e salo, mezcla nan bon.</li><li>3. Lag'e para pa mas o menos 10 minuut y dip bay goooool.</li></ol>	