

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA CU CILANTRO Y KONOFLOK	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2/3 cup'i sucu blanco• 4 cup'i awa lou• 1 cup'i azeta canola pa hasa• 3 batata grandi, na cubito grandi• 1 cuch di azeta canola• 1 cup'i cilantro fresco ge chop• 3 teench'i konoflok corta chikito• ¼ tlp comino• 1½ tlp di juice di lamunchi fresco• salo na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta Libanes. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <p>1. Den un conchi grandi, dissolve e sucu den e awa lou. Laga e batatanan drumi den e awa pa 15 minuut. Saka nan for di awa y seca nan bon ariba un papel di cushina.</p> <p>2. Keinta e azeta te ora cu e ta hopi cayente. Agrega e batata y hasa pa un rato so, drain y un di dos biaha hasa nan te ora cu nan bira bruin-oro, 5 pa 6 minuut. Drain ariba papel di cushina. Basha salo na smak. Sigui cu stap 4.</p> <p>Of bo por:</p> <p>3. Pone e batatanan den un baki di horna cu papel di parchent ariba. Horna e batatanan te ora cu nan ta bruin-oro. Basha salo na smak. Sigui cu stap 4.</p> <p>4. Mientras tanto, keinta e cuch di azeta den un planchi grandi ariba un candela medio. Agrega e cilantro y konoflok; cushiná y drei pa ± 5 minuut. Ora cu esaki ta kla, agrega e batatanan y pone tambe awor e comino, juice di lamunchi y e salo. Drei pa e cubri e batatanan y sirbi.</p>	