

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> YUCA MACHICA CU KONOFLOK	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 lb di yuca (± 2-in hancho)</li><li>• ¼ cup di lechi cayente</li><li>• 3 teench'i konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch di juice di lamoenchi</li><li>• 1 tlp di salo</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pela e yucanan y hacinan limpi.</li><li>2. Corta nan den pidanan di 3-in diki.</li><li>3. Herbe e yuca den awa salo, tapa nan cu 2-in di awa te ora cu nan ta moli y cumenza kibra, 50 minuut te 1¼ ora.</li><li>4. Drain y pone nan ariba un tabla pa corta. Cu hopi cuidao habri e pidanan den largo y saka e curason afo. Pone e yucanan den un conchi cu 1 cup di lechi, e konoflok, juice di lamoenchi y salo. Machica e yuca grof, agregando mas lechi si bo ta desea y sirbi'e mes ora.</li></ol>	