

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BATATA CU CILANTRO Y KONOFLOK	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2/3 cup'i sucu blanco</li><li>• 4 cup'i awa lou</li><li>• 1 cup'i azeta canola pa hasa</li><li>• 3 batata grandi, na cubito grandi</li><li>• 1 cuch di azeta canola</li><li>• 1 cup'i cilantro fresco gechop</li><li>• 3 teench'i konoflok corta chikito</li><li>• ¼ tlp comino</li><li>• 1½ tlp di juice di lamoenchi fresco</li><li>• salo na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta Libanes.</li><li>• Pa hasa den azeta ta usa sucu y awa.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1.</b> 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><b>2.</b> Keinta e azeta te ora cu e ta hopi cayente (375F - 190C). 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. Sigi awor cu stap <b>4</b></p> <p>Of bo por:</p> <p><b>3.</b> Pone e batatanan den un baki di horna cu papel di parchment ariba. Horna e batatanan te ora cu nan ta bruin-oro. Sigi awor cu stap <b>4</b></p> <p><b>4.</b> 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 lamoenchi y e salo. Drei pa e cubri e batatanan y sirbi.</p>	