

Kobaravina



Entdecken Sie Madagascar mit uns

Kobaravina

...ist eine typisch madagassische Süßspeise und wird aus Bananen und Reismehl gemacht. Koba bedeutet Reismehl und Ravina bedeutet Bananenblatt. Diese kleinen, sehr schmackhaften Bananenküchlein sind auf dem Hochland, aber auch an der Ostküste beliebte Snacks. Ihre Herstellung ist einfach.



Zutaten...

- ca 10 Mittelgrosse Bananen
- Bananenblätter
- 6 gehäufte EL Reismehl
- 6 gehäufte EL Mandel oder Weissmehl
- 1 EL Natron oder Trockenhefe (geht auch gut ohne)
- EL = Esslöffel





Bananenblätter im kalten Wasser , waschen, abtrocknen, in Stücke reißen. Blätter über das Feuer halten (Beidseitig), dies um die Blätter weniger brüchig zu machen.



Bananen mit einer Gabel zu Brei verdrücken. Beide Mehle mischen, Bananen dazugeben. Natron oder Hefe dazu. Alles gut mischen, bis es ein dickflüssiger Brei, der schwer vom Löffel fällt gibt.



1 1/2 EL Teig auf ein Bananenblatt geben und ein wenig verstreichen. Nach Belieben auf den Teig gehackte Erdnüsse, Schokolade oder Vanille geben.
Den Teig in das Bananenblatt einwickeln, so dass ein Päckchen entsteht.



Die Päckchen in eine Pfanne geben. Nicht direkt auf den Boden, sondern z.B. ein Sieb verwenden (4-5 Gabel auf den Boden legen geht auch).
Ca $\frac{3}{4}$ Liter Wasser in die Pfanne geben und die Päckchen etwa eine halbe Stunde im Dampf garen.



MAZOTOA HOMANA...

...die fertigen Kobaravinas vor dem Essen kurz abkühlen lassen.
Mazotoa Homana = Guten Apetit :-)

Wenn Sie mehr über Madagaskar wissen möchten, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf

info@priori.ch

www.madagaskarhaus.ch

www.priori-reisen.de