

CASSAVA CAKE

Mga Sangkap

- 4-5 tasa ng niyadyad na kamoteng kahoy
- 1 bar na *butter* (225g)
- 1 lata ng kondensadang gatas
- 1 lata ng evaporadang gatas
- $\frac{1}{2}$ tasa ng gata
- 1 tasa ng asukal na puti
- 1 kahon ng keso (kinayod)
- 2 pirasong itlog
- 1 kutsaritang *vanilla*



Toppings

- Kondensadang gatas
- Makapuno (opsyunal)
- Niyadyad na keso

Paraan ng Pagluluto

1. Ilagay sa lalagyan ang niyadyad na kamoteng kahoy.
2. Ilagay ang tinunaw na *butter* at haluing mabuti.
3. Ihalo ang *condensed milk*, evaporada at ang gata. Haluing mabuti upang pumantay ang timpla.
4. Ihalo ang niyadyad na keso.
5. Ilagay ang asukal at itlog at haluing mabuti hanggang sa maging isa ang kulay.
6. Ibhuhos sa hulmahan na pinahiran ng *butter*.
7. Painitin ang hurnuhan (*oven*) ng 350°F sa loob ng 10 minuto.
8. Ilagay sa hurnuhan (*oven*) ang pinagsama-samang sangkap at isalang sa loob ng 45 minuto. Kung medyo luto na ang cassava, hanguin ito at ilagay ang *toppings*.
9. Isalang muli sa loob ng 15 minuto hanggang maging *golden brown*.
10. Hanguin at palamigin.

CASSAVA CHEESE CAKE

Mga Sangkap

- 5 tasa ng harinang kamoteng kahoy
- 1 bar ng *butter* (225g)
- 3 pirasong itlog
- 2 lata ng kondesadang gatas
- $1\frac{1}{2}$ kutsarang *baking powder*
- 1 kutsaritang *vanilla*
- $\frac{1}{2}$ tasa ng asukal
- 1 kahon ng keso (niyadyad)

- 2 tasa ng mantika
- $\frac{1}{4}$ kutsaritang asin
- $\frac{1}{4}$ kutsaritang paminta
- 1 itlog

Sawsawan

- $\frac{1}{2}$ kalahating suka
- 1 pirasong sibuyas, ginayat
- Asin at paminta
- 1 pirasong sili (opsyunal)



Paraan ng Pagluluto

1. Sa isang malinis na lalagyan, pagsama-samahin ang kamoteng kahoy, karot, sibuyas, murang dahon ng sibuyas, harina, asin, paminta at itlog.
2. Makalipas ang 30 minuto, ihulma nang pabilog.
3. Painitin ang kawali at lagyan ng mantika.
4. I-prito ang *cassava balls* hanggang maging *golden brown* ang kulay.
5. Hanguin ang *cassava balls* at ilagay sa lalagyan na may *paper towel* upang masipsip ang labis na mantika.
6. Ihanda kasama ang sawsawang suka.

CASSAVA SUMAN WITH MACAPUNO

Mga Sangkap

- 3 tasa ng niyadyad na kamoteng kahoy
- $\frac{3}{4}$ tasa ng asukal na pula
- $\frac{1}{2}$ tasa ng gata
- $\frac{3}{4}$ tasa ng makapuno (kinayod)

Pambalot

- dahon ng saging (6 x 8 *inches*)



Paraan ng Pagluluto

1. Sa isang malinis na lalagyan, pagsama-samahin ang lahat ng sangkap. Haluing mabuti.
2. Hugasan ang dahon ng saging at tuyuin. Palambutin ang dahon ng

saging sa pamamagitan ng pagdadarang sa mahinang apoy. Hatiin ito ng 6x8 inches.

3. Maglagay ng 4 na kutsarang pinagsama-samang sangkap sa dahon ng saging kasama ang 1 kutsarang makapuno. Ibalot.
4. Sa kumukulong *steamer* o pasingawan, ilagay ang binalot na suman at iluto hanggang 45 minuto.
5. Hanguin at ihanda.

Ang mga larawan (maliban sa pichi-pichi) ay hango sa internet (www.google.com)



AGRICULTURAL TRAINING INSTITUTE
Regional Training Center - MiMaRoPa
Barcenaga, Naujan, Oriental Mindoro



dcc_mimaropa@ati.da.gov.ph



(02) 359-1967;
0917-8432654; 0939-9166473



www.ati.da.gov.ph/ati-4b



@atimimaropa



Yummy and Tasty **CASSAVA RECIPE**

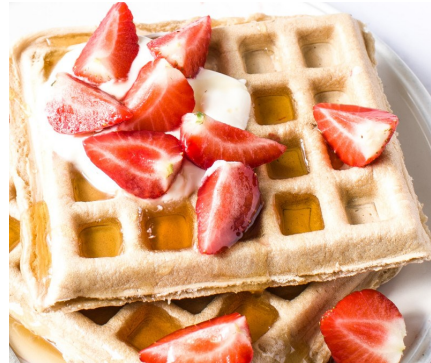


- 3 kutsarang asin at 4 kutsarang asukal) ng 8 - 10 minuto.
4. Patuyuin. Mainam kung sa init ng araw patutuyuin.
5. Iprito hanggang maging *golden brown* ang kulay.
6. Palamigin at ibalot.

CASSAVA CHEESE BREAD WAFFLES

Mga Sangkap

- 2 ¹/₂ tasa ng harinang kamoteng kahoy
- 1 bar ng *butter* (225g)
- 4 tasang *mozzarella cheese* (niyadyad)
- 2 itlog (*large*)
- ¹/₄ tasa ng tubig o gatas
- *Vanilla*
- Prutas o *maple syrup* (opsyunal)



Paraan ng Pagluluto

1. Paghaluin ang kamoteng kahoy, *butter*, asin, itlog, tubig (o gatas), *vanilla* sa isang malinis na lalagyan.
2. Masahin ang *dough* hanggang ito ay maging pino. Dagdagan ng 1 kutsarang tubig kung ito ay medyo tuyo na.
3. Ihulma ang *dough* para maging *patties*.
4. Initin ang *waffle iron* (lutuan ng *waffle*).
5. Ilagay ang *patty* sa *waffle iron* at lutuin nang 5 minuto hanggang maging malutong.
6. Alisin ang *waffle*. Lagyan ng prutas o anumang *toppings*.

CASSAVA BALLS

Mga Sangkap

- 1 ¹/₂ tasa ng niyadyad na kamoteng kahoy
- 1 karot (niyadyad o ginayat ng pino)
- 1 sibuyas (ginayat ng pino)
- 2 kutsarang murang dahon ng sibuyas
- ¹/₂ tasang harina

Paraan ng Pagluluto

1. Paghaluin sa isang lalagyan ang harinang kamoteng kahoy, *baking powder* at asukal. Ilagay sa isang tabi.
2. Batihin ang *butter* hanggang sa umalsa.
3. Dagdagan ng asukal halinhinan sa itlog.
4. Ilagay paunti-unti ang kondensada, *vanilla* at ang pinagsama-samang harina, *baking powder* at asukal. Haluing mabuti.
5. Ilagay sa hulmahan ng *cupcake*.
6. Painitin ang hurno (*oven*) ng 350°F sa loob ng 10 minuto.
7. Ilagay ang *cupcake* at isalang sa loob ng 25-30 minuto. Maaring tusukin ng *toothpick* upang malaman kung luto na ito.
8. Kung medyo luto na ang *cupcake*, hanguin muna at lagyan ng niyadyad na keso bilang *toppings*.
9. Ibalik muli sa hurno (*oven*) at isalang nang 10 minuto hanggang sa maging *golden brown* ito.
10. Hanguin at palamigin.



Hilaw

Luto

CASSAVA NILUPAK

Mga Sangkap

- 4 tasa ng kamoteng kahoy
- 1 tasa ng kinayod na niyog
- 1 latang (165mL) kondensadang gatas
- 1 stick ng butter (185g)
- 2-4 kutsarang asukal (opsyunal)
- Margarin
- Keso
- Dahon ng saging na dinarang sa apoy



Paraan ng Pagluluto

1. Hugasan at balatan ang kamoteng kahoy. Hatiin sa apat at ilaga sa kaserola.
2. Pag malambot na, hanguin at tiginis ang tubig. Hayaang lumamig.
3. Durugin (*mash*) ang kamoteng kahoy gamit ang halo at lusong (*mortar and pestle*) hanggang maging pino. Maaari ring gumamit ng *grinder* upang pantay ang pagkakapino nito.
4. Ilipat sa isang lalagyan.
5. Ilagay ang kinayod na niyog, pinalambot na *butter* at kondensadang gatas sa dinurog na kamoteng kahoy. Haluing mabuti.
6. Dahan-dahang dagdagan ng asukal ayon sa panlasa.
7. Ilatag sa dahon ng saging at hulmahin ayon sa gustong hugis.
8. Lagyan ng margarin at budburan ng keso sa ibabaw nito.

CASSAVA PICHI-PICHI

Mga Sangkap

- 4 tasa ng niyadyad na kamoteng kahoy
- 4 tasa ng malinis na tubig
- 2 tasa ng asukal na puti
- 1 kutsarang *lye*
- 1 kutsaritang *vanilla* o buko pandan *essence*
- Kinayod na murang niyog
- Sesame *seed* (opsyunal)



Paraan ng Pagluluto

1. Sa isang malinis na lalagyan, paghaluin ang niyadyad na kamoteng kahoy, asukal, at tubig. Haluing mabuti.
2. Ilagay ang *lye* habang patuloy na hinahalo.
3. Isunod ang *vanilla* o buko pandan *essence* at haluing muli.
4. Kung pantay na ang mga sangkap at kulay nito, ilagay na sa hulmahan o molde at iluto sa *steamer*.
5. Pasingawan ito sa loob ng 45 minuto hanggang isang (1) oras hanggang sa luminaw ang kulay nito.
6. Hanguin at alisin sa hulmahan o molde. Palamigin.
7. Lagyan ng kinayod na murang niyog at sesame *seed*. Ihain.

CASSAVA ESPASOL

Mga Sangkap

- 1 kilo ng niyadyad na kamoteng kahoy
- 1 1/2 tasang asukal na pula
- 1 1/2 tasang gata
- 1 1/2 tasang malinis na tubig
- 1 1/2 tasang *rice flour*
- Minatamis na langka o makapuno (opsyunal)



Paraan ng Pagluluto

1. Sa isang kawali, paghaluin ang niyadyad na kamoteng kahoy at asukal. (Wala pa sa apoy ang kawali.)
2. Ihalo ang gata at tubig (Kung bagong yadyad ang kamoteng kahoy, dagdagan ang tubig). Haluing mabuti.
3. Isalang ang kawali sa kalan nang may katamtamang apoy.
4. Haluin ng haluin hanggang sa lumagkit ito. Ilan sa palatandaan na luto na ito ay pag dumidikit na ito sa sandok habang hinahalo at wala nang mga puti-puti pang kamoteng kahoy na makikita.
5. Hanguin sa kawali at ilipat sa isang lalagyan. Hayaang lumamig.
6. Ihulma ang *cassava espasol* at ipagulong sa binusang *rice flour*.

CASSAVA CHIPS

Mga Sangkap

- Kamoteng kahoy
- Asin
- Asukal
- *Cheese powder* o *onion powder* (opsyunal)



Paraan ng Pagluluto

1. Hugasan ang kamoteng kahoy at balatan.
2. Hiwain ng manipis (1/8 inch).
3. Ibadad ang hiniwang kamoteng kahoy sa *brine solution* (5 tasang tubig,