

Lagos Akara

Toplam 293 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açlık bar 8/10

Akara, kabuğu alınmış börülceyi soğan ve acı biberle püre yapıp kızartarak Nijerya kahvaltısı ve sokak atıştırmalığıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Börülce
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Acı biber
- 3 su bardağı Sıyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Börülceyi 4 saat suda bekletin.
2. Börülcenin kabuklarını ovulayarak çıkarıp durulayın.
3. Börülce, kuru soğan, acı biber, tuz ve suyu koyu püre yapın.
4. Püreyi 3 dakika kaşıkla parçalara havalandırın.
5. Sıyağların tencerede ısıtın.
6. Püreden kaşıkla parçaları bırakarak 5 dakika kızartın.
7. Akaraları kağıt havluya alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Püreyi kızartmadan önce çirpmak akaranın içini daha hafif yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pap lapası ekmek veya acı domates sosuyla servis edin.