

# Moin Moin

Toplam 375 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~310 kcal Açılış 9/10

Moin moin, kabuğu alınmış börülceyi biber, soğan, yağ, yumurta ve balıkya püre yapıp kalıplarda buharda pişiren Nijerya yemeğidir.

## Malzemeler

- 2 su bardağ Börülce
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Acı biber
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağ Sıvı yağ
- 3 adet Yumurta
- 200 gr Füme balık
- 1.5 su bardağ Su
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

## Yapılışı

- Börülceyi 4 saat suda bekletin.
- Börülcenin kabuklarını ovalayarak ayırın.
- Börülce, kopya biber, acı biber, kuru soğan, su, sıvı yağ, tuz ve karabiberi pürüzsüz püre yapın.
- Füme balığı didikleyin, yumurtaları halka doğrayın.
- Püreyi yağlanmış kalıplara paylaştırıp içine füme balık ve yumurta ekleyin.
- Kalıpları buhar tenceresinde 45 dakika pişirin.
- Moin moini 10 dakika dinlendirip kalıplardan çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Börülcenin kabuğunu iyi ayıklamak moin moinin pürüzsüz ve hafif olmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Jollof pirinci, kırmızı plantain veya sade salatayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri

