

# 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 alarak 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.