

Agos Egusi Soup

Toplam 120 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~670 kcal

Açlık bar 8/10

Egusi soup, öğütülmüş kavun çekirdeği, dana eti, kurutulmuş balık kerevit, palm yağı ve yeşillikleri koyu Nijerya çorbasıdır.

Malzemeler

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 2 su bardağı öğütülmüş egusi
- 150 gr Kurutulmuş balık
- 2 yemek kaşığı öğütülmüş kerevit
- 0.8 su bardağı kırmızı palm yağı
- 2 adet Soğan
- 200 gr Ispanak
- 1 adet Acı biber
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Eti soğan ve tuzla 45 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Egusiyi az su ve rendelenmiş soğanla koyu macun yapın.
3. Palm yağını tencerede 3 dakika ısıtın.
4. Egusi macununu kaşıkla yağa bırakarak 10 dakika kızartın.
5. Et, et suyu, kurutulmuş balık ve kereviti ekleyin.
6. Çorbayı 25 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Ispanağı ekleyip 5 dakika soldurun ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Egusi ezmesini parça parça eklemek çorbada cevizimsi küçük topaklar oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Fufu, eba veya sade pirinçle yoğun ana yemek olarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

