

Moi Moi

Toplam 130 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 9/10

Moi moi, kabuğu soyulmuş börülceyi biber, soğan, palmiye yağ, yumurta ve balıkla buharda pişiren Nijerya fasulye pudingidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru börülce
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Acı biber
- 0.3 su bardağı Kırmızı palmiye yağ
- 3 adet Haşlanmış yumurta
- 150 gr Füme balık
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kuru börülceyi 15 dakika suda bekletip kabuklarını soyarak çıkarın.
- Kırmızı biber, kuru soğan ve acı biberi iri doğrayın.
- Börülce, biberler, soğan, su ve tuzu blenderda pürüzsüz çekin.
- Palmiye yağın karışımını ekleyip 2 dakika çırptın.
- Füme balığı, yumurta dilimlerini hazırlayın.
- Karışımın kaplara paylaştırdığına balık ve yumurta dilimleri yerleştirin.
- Moi moi'yi buharlı tencerede 40-45 dakika sıcak suya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Börülce kabuklarını tamamen ayırarak buharda pürüzsüz tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Jollof rice, gari veya sade salatayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri

