

Moğos Moin Moin

Toplam 375 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açlık bar 9/10

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

Malzemeler

- 2 su bardağ Börülce
- 2 adet Kırmızı kopya 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

1. Börülceyi 4 saat suda bekletin.
2. Börülcenin kabuklarını ovalayarak ayırın ve durulayın.
3. Börülce, kopya biber, acı biber, kuru soğan, su, sıvı yağ, tuz ve karabiberi pürüzsüz püre yapın.
4. Füme balığı didikleyin, yumurtaları halka doğrayın.
5. Püreyi yağlanmış kalıplara paylaştırıp içine füme balık ve yumurta ekleyin.
6. Kalıpları buhar tenceresinde 45 dakika pişirin.
7. 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

