

Comidas para Oyá

escrito por Universo e Cultura



Aprenda diversas comidas usadas para o Orixá Oyá. É possível usar em oferendas, agrados e festividades para esta divindade.

ACARAJÉS PARA OYÁ/ IANSÃ

Ingredientes: 200g. de feijão fradinho + 5 cebolas grande + 200gr. de camarão seco + azeite para fritar.

Modo de preparo: Deixe o feijão de molho e depois retire as cascas. Coloque no liquidificador junto com as cebolas e os camarões, depois coloque numa vasilha e bata com colher de pau até formar bolha (fica uma massa não muito mole). Deixe descansar coberto por um pano, depois bata mais um pouco.

Numa frigideira coloque o dendê (ou azeite de oliva) e deixe esquentar bem, com a colher vá formando os bolinhos e fritando até dourar. Coloque-os num prato de barro e ofereça ao Orixá.

CURAU DE MILHO

Ingredientes: 6 espigas de milho verde raladas + 1 xícara de açúcar mascavo + $\frac{1}{2}$ Lt de leite de coco.

Misturar os ingredientes em uma panela até cozinhar.

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes: 2 copos de açúcar + 4 ovos + 1 copo de leite de vaca + 1 garrafinha de leite de coco + 2 tabletes de margarina + 1 copo de farinha de trigo + 2 copos de fubá + 1 colher, das de sopa, de fermento em pó.

Modo de preparo: Bata a Margarina com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter

consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de coco. Misture bem e coloque a farinha de trigo, o fubá e o fermento, batendo bem até fazer “bolha”. Finalmente coloque as claras em neve. Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

FAROFA DE CAMARÃO

Ingredientes: Farinha de mesa + 1 xícara de azeite de dendê + 1 cebola grande ralada + 250gr. de camarões secos.

Modo de preparo: Refogue a cebola no azeite e acrescente a farinha com o camarão socado. Coloque em uma travessa de barro e enfeite com camarões inteiros.

Além de Acarajé, sua comida principal, Oyá também recebe: Curau de Milho / Balaio de Frutas / Ekuru / Acaçá / Farofa de Camarão / Bolo de Fubá. Balaio de Frutas: Menos Carambola, Abóbora, Cajá e Melão.