**Akara (babfánk)**

**Hozzávalók:**

* ½ kg száraz homoki bab (black eyed peas, *Vigna unguiculata*, fasole ochi negri)
* 1 hagyma
* 1 nagy piros kaliforniai paprika
* csípőspaprika ízlés szerint
* só
* olaj a sütéshez

**Elkészítés:**

A babot 30 percre vízbe áztatjuk, majd lehéjazzuk\*.

A lehéjazott babot turmixgépben teljesen simára turmixoljuk (annyi vízzel, amennyit felvesz, hogy sűrűbb krém állaga legyen), majd tálba töltjük és kézi habverővel vagy mixerrel habosra keverjük (ettől lesz jó levegős a babfánk). A hagymát és paprikáka aprítógépben felaprítjuk, majd a babhoz keverjük. Ízlés szerint sózzuk.

A masszából evőkanálnyi adagokat a forró olajba teszünk, és ropogósra sütjük.

**Videó**: <https://www.youtube.com/watch?v=cqAMOlnqPVo>

\*Bab lehéjazása kézzel: <https://www.youtube.com/watch?v=x7LPEQSfE3o>

\*Bab lehéjazása turmixgéppel: <https://www.youtube.com/watch?v=83B8jpCEn9I>