APOSTILA DE OFERENDAS

AADÙN

- O7 espigas de milho verde
- Mel
- Azeite –de -Dendê

Preparo

Ralar as espigas colocar numa cabaça acrescentar mel e azeite-de-dendê. Misturando tudo até ficar com uma consistência grossa.

ADALU
(Comida para Ògún)

- Feijão preto
- Milho vermelho cozido
- Azeite-de-Dendê
- Cebola ralada
- Atàré moído
- Camarões seco

Preparo

Misture o milho e o feijão, refogando com azeite-de-dendê, atàré, cebola e camarões.
Às vezes é oferecido acompanhado de carne dos animais sacrificados em seu ritual.

ABADOSUN

- 07 ou 09 espigas de milho verde assado
- Melado de cana
- Pó de anis-estrelado

Preparo

Após assar as espigas coloque em uma cabaça de ponta para baixo se for para Iyàgbà, ou em uma gamela com as pontas para cima se for para Gbòrò, derrame melado de cana por cima de todas as espigas e polvilhe com pó de anis.

Sirva a qualquer òrìsá caçador.
Ex. Ògún – Erinlè – Òtyìn – Oyà – Yòbá – Iyewá – Òbàlúwàiyé.

ABADO ERAN

- 1 kg de milho vermelho torrado
- 1 kg de milho vermelho cru
- 21 pedaços pequeno de carne de boi ou de caça
- Azeite-de-Dendê

Preparo

APOSTILA DE OFERENDAS

Após torrar o milho ponha em uma gamela acrescentando os pedaços de carne, misture tudo e regue com bastante azeite-de-dendê. Em seguida ofereça à Ògún acompanhado de Gin ou Uísque.

Esta comida só deve ser oferecida ao òrìsá Ògún na rua, com a finalidade de destruir as energias negativas matando as dificuldades da vida pelo fato do milho esta torrado não brotando mais. O que logo depois deverá oferecer à Ògún na volta para casa o milho cru passar sobre a cabeça deixando cair diretamente no chão e jogando água por cima dos milhos com a finalidade de brota todas as coisas boas e dinheiro no caminho.

ÀBALÁ
(Bola de arroz doce)

- Arroz branco
- Leite de cabra
- Açúcar
- Erva doce
- Pó de anis-estrelado

Preparo
Cozinhar o arroz com açúcar em fogo médio. Depois de bem cozido acrescente o leite, erva doce e anis - estrelado, batendo bem com a colher de pau, até virar uma papa deixando ferver mais um pouco até obter uma pasta. Retire do fogo deixe esfriar e faça bolas.

Esta comida só não e oferecida a Ògún e Èsú.

ABARÀ
(Literalmente = o que faz aceitar repentinamente)

- Massa de Akarajé crua
- Cebola ralada
- Camarão seco
- Azeite-de-Dendê
- Atàré
- Folha de bananeira (assada)

Preparo

Prepara a massa de feijão idêntica a do akarajé, acrescente atàré debulhada, cebola ralada, camarão e dendê. Coloque um pouco na folha de bananeira, embrulhando em forma de trouxinhas. Cozinhe em vapor.

* Abarà é oferecido à Orí, Èsú, Ìyàmi-Òsòróngà, Ògún, Sàngó, Oyà, Yòbá, Egùngún, Òmólú e Òbàlúwàiyé.

ÀKÀRA OKUN

- Farinha de mandioca
- ½ kg de banana ouro
- Açúcar
- 7 ovos cru
- Pó de anis-estrelado

APOSTILA DE OFERENDAS

Preparo
Misture a farinha com a banana amassada, açúcar, anis-estrelado e os ovos misture bem, depois vá acrescentando água morna batendo bem até obter uma massa leve com boa liga, forme bolas com as mãos.

Esta comida è exclusivamente oferecida a Ògún.

Obs. A pessoa que for fazer está comida deve ter uma pena de coruja em seu peito deixando amostra entre seu Asó-Àiya.

ÀKÀRÀ-EJÀ

- Massa de akarajé (temperada com camarão e cebola)
- Peixe Bagre defumado e de salgado desfiado
- Azeite-de-Dendê

Preparo

Bata a massa para akarajé e misture o peixe desfiado. Frite no azeite-de-dendê.
Está comida è oferecida para Ògún, Òsún, Iyewá, Erinlè, Òtyìn, Yòbá, Ibeji e Òbàlúwàiyé.

ÀKÀRÀFUN

- Prepara uma massa com feijão branco semelhante à massa de Akarajé.
- Cebola ralada
- Camarão moído
- Sal a gosto (exceto para Òòrisànlà-Òbátálà)
- Óleo de girassol

Preparo

Coloque a massa numa bacia e acrescente a cebola ralada e o camarão bater ate obter a massa homogênea deixe-a descansar por 03:00 h e Frite no óleo de girassol.

Esta comida é oferecida a Òsún, Òòrisànlà-Òbátálà, Oyà, Iyewá, Iyémowo e Òmólú.

ÀKARÀOGÙN

- 3 inhames do norte grande.
- Camarão moído
- Sal
- Cebola ralada
- Cebolinha verde e picada
- Pó de louro
- Azeite-de-dendê
-

Preparo

Cozinhe os inhames, descasque-os após o cozimento e amasse-os bem, fazendo uma espécie de purê duro. Acrescente todos os ingredientes faça bolo e frite no azeite-de-dendê. Arrume num cesto de palha enfeitando com folhas de Igi-òpé. Ao oferecer a Ògún acrescente grãos de atàré.

APOSTILA DE OFERENDAS

Obs. A mulher quando for prepara esta comida deve antes passar pó de carvão sobre as pálpebras dos olhos.

ÀKÀRÀLÀ

A mesma massa de akarajé acrescentando quiabo picado e frito no azeite-de-dendê.

AKÀRÁ-IPAKÀ

- Farinha de milho
- Melado de cana
- Pó de Òsún
- Pó de anis-estrelado
- Água

Preparo

Coloque numa bacia uma boa quantidade de milharina, acrescente melado à gosto, os pós de anis e Òsún e a água, misture bem. Faça trouxas com folhas de bananeira e amare com palha da costa e cozinhe no vapor.
Esta comida e oferecida a Iyewá, Òbàlúwàiyé e Òmólú.

ÀRÀRÀKUU

- Massa de feijão preto amassado sem caldo.
- Água
- Cebola ralada
- Camarão moído
- 3 fava de atàré moído- lelekun moído – pimenta do reino branca moída
- Sal
- Azeite-de-Dendê

Preparo
Coloque o feijão amassado numa bacia e misture todos os ingredientes e logo após frite no azeite-de-dendê. Arrume numa gamela e ofereça ao òrìsá com um facão virgem em cima.
Obs. Oferenda dada a Òrìsás associados à guerra.

ÀKOSO
(oferenda de frutas)

- Um vasilhame de barro
- Banana ouro
- Banana D’terra
- Banana D’água
- Melão
- Mamão
- Uva
- Graviola
- Maça
- 16 ramos de trigo
- 01 ekó
- Dois orógbó
- Dois obí’s abata

- Açúcar
- Pó de anis-estrelado

Preparo

No fundo do vasilhame colocar um ekó enrolado em folha um pouco de barro úmido, cobrindo este barro com açúcar e anis, por obí e orógbó abertos e arrumar todas as frutas cobrindo tudo e salpicar água encima das frutas em seguida polvilhar com bastante açúcar cristal.

Oferecer a Ògún, Òbàlúwàiyé, Erinlè, Òsún e Orí.

AMALÁ
(chamado também de Amo-ilà)

Farinha de mandioca
2 molhe de hortelã
Folhas de hortelã pimenta
Camarão seco
Uma boa quantidade de quiabo
Kan
Azeite de dendê

Preparo

Faça um pirão bem grosso, depois de pronto por numa gamela. Refogue a cebola, as hortelãs e o camarão quando tiver bem refogado no azeite de dendê acrescente o quiabo e deixe cozinhar em fogo baixo, quando tiver quase seco coloque o Kan e mexa um pouco e despeje em cima do pirão.

APAÌBI
(Mata a negatividade)

- Farofa de milharina com pedaço de peixe bagre defumado
- 07 ovos de pata cozido
- Azeite de dendê
- Sal
- Um casco de tartaruga

Preparo

Dentro do casco de tartaruga arruma-se a farofa e os 07 ovos de pata untar com azeite de dendê.

APABURU ou APAKU
(O que mata o mal)

- Bagre defumado
- Ovos de pata
- Banana d’água

Preparo

APOSTILA DE OFERENDAS

Pegue o bagre, rale fazendo uma farinha misture os ovos cozido e esmigalhado, banana cortada em rodela misturando tudo fazendo uma farofa. Divida em dois vasilhames colocando em uma gamela e uma cabaça.

Obs. Esta comida tem á finalidade de amaciar afastar à morte de uma criança e atrair prosperidade, somente ofertada à Ibeji diante do assentamento de **Èsú** ou **Òbàlúwàiyé**, como também **Onilé** enterrando-a.

BATÊTÊ

- Inhame do norte
- Atàré
- Sal
- Azeite de dendê

Preparo

Pegue três inhames - do- norte cru e corte em pedaço misture azeite de dendê, atàré e sal. Coloque numa gamela e ofereça à Èsú ou Ògún. Na finalidade de pedir prosperidade.

DÚNDU

- Inhame do norte
- Azeite de dendê
- Sal

Preparo

Descasque o inhame e corte em rodelas finas. E frite no azeite de dendê.
Oferecer a Ògún ou Èsú.

ÈBA-OBEJÀ
(para dinheiro)

- Azeite de dendê
- Cebola ralada
- Camarão seco ou fresco
- Cheiro verde
- Posta de peixes
- Amido de milho
- Búzios

Preparo

Faça um refogado com azeite de dendê, camarão, cebola e atàré, quando estiver bem refogado acrescente água e arrume as postas e cheiro verde. Após o cozimento arrume no vasilhame. Com a água que sobrou na panela acrescente um pouco de amido de milho e faça um creme, após pronto regue em cima das postas e espalhe búzios por cima de tudo.
Oferecer aos ancestrais.

ÈBABERU
(pirão de farinha de mandioca com molho de rabada)

APOSTILA DE OFERENDAS

- Duas ou três rabadas de boi
- Cebola ralada
- 1 fava de atàré moída
- Azeite de dendê
- 3 colheres de urucum em pó
- Hortelã de horta
- 9 orógbó de cabeça cortada
- Um pirão de água

Preparo

Faça um refogue as rabadas com cebola, atàré, azeite de dendê e o urucum e deixe cozinhar, quando estiver pronto acrescente a hortelã e ponha em cima do pirão. Na hora de oferecer coloque os orógbó.

Obs. Este tipo de Èba é somente oferecido à Sàngó e Egùngún, isto porque, o rabo do boi como de qualquer outro animal está relacionado aos antepassados, associado ao fim, a morte, ou seja, o extermínio de algo ruim, o que possibilita o recomeço de coisa boas, representando na oferenda de rabo do boi relacionada ao Odù Òyèkú (Morrer e renascer). Se o òrìsá Eegun e os Egùngún estão associados naturalmente a morte (Ikú), Sàngó não foge a este contexto, por ele ser o òrìsá que mata violentamente através do raio o que expressa sua relação com Ikú.

EGBO

- Canjica branca
- Òri
- Azeite de dendê

Preparo

Canjica cozida misturada com òri. Na hora de oferecer após saudar Òòrisànlà-Òbátálà, colocar umas gotas de azeite de dendê no centro da canjica e saudar Ìyàmi. Esta oferenda tem a única finalidade de atrair felicidade, alegria, contentamento e satisfação.

EGBOYAAN

- Canjica vermelha cozida
- Pó de osun
- Azeite de dendê

Preparo

Canjica após cozida misturada com osun e azeite de dendê. Oferecer a qualquer Iyágba

EYINSUN

- 07 ovos de galinha
- 07 ovos de galinha D’angola
- 07 ovos de pata

APOSTILA DE OFERENDAS

Cozinhar todos os ovos descascar e esmigalhar um a um, numa travessa de barro e polvilhar um pouco de pó de manjericão e oferecer a qualquer Iyágba na finalidade de expurgar doenças.

ÈFÓ

- Ewé lapita. (folha de mostrada)
- Ewé òyìnbò (folha de bertalha)
- Ewé Bala (folha de taioba)
- Camarão seco
- Cebola ralada
- 1 fava de atàré debulhada
- Amendoim cru e moído
- Gengibre ralado
- 07 ovos cozido (de galinha)
- Azeite dendê
- sal

Preparo

Refogue o azeite de dendê com camarão cebola e gengibre. Quando estiver bem refogado acrescente as folhas e o amendoim o atàré e sal. Vá mexendo até virar uma massa. Coloque num vasilhame e enfeite com os ovos cozido
Oferecer a Òsònyin.

ÈFÓ

Para Ìyàmi-Òsòróngà
Èfó Oyìnbò
Folhas de bertalhas refogada com azeite de dendê, cebola e camarão.

Para Oyà
Èfó Wèmó
Folhas de couve refogada com azeite de dendê, cebola e camarão.

Para Yòbá
Efó Bala
Folhas de taioba refogada com azeite de dendê, cebola camarão e atàré.

Para Òòrìsànlà
Efó Ebúre
Folhas de bredo, língua de vaca e beldroega-grande, refogue com ori, cebola e pimenta do reino branca. Ofereça coberto por efun.

Para Òbàlúwàiyé
Efó latipa
Folhas de mostrada refogada com azeite de dendê, cebola ralada e camarão.

EGEYAN

- Aipim
- Azeite de dendê

APOSTILA DE OFERENDAS

Cozinhe e frite a mandioca no azeite de dendê. Ofereça à Òbàlúwàiyé e Òsònyin na finalidade de pedir subsistência

EJA-SISUN
(Peixe frito ou defumado)

- **Èsú** – Bagre defumado ou bacalhau seco e salgado com bastante azeite de dendê, colocar por cima pirão de farinha e cobri com búzios.

- **Yòbá** - Tainha ou bagre em posta frita no azeite de dendê.
Obs. (A Yòbá não se oferece peixe ou outra comida ensopado)

- **Òsún** – trilha ou bagre sem pele, frita no azeite de dendê, cobri com pó de osun e búzios.

ELÚBO
(Aqui no Brasil chamado de pade, o que na verdade é um ritual e não comida).

ELÚBO = Farinha de mandioca misturada com outras especiarias.

- **Para Òòrisànlà-Òbátálà** ou **Iyémowo** misture efun e òri e faça uma farofa bem umedecida.

- **Para Ibeji** misture pó de osun e banana D'água amassada ou peixe bagre seco.

- **Para Òbàlúwàiyé** misture rodelas de banana DA terra e pó de osun.

- **Para Ògún** misture azeite de dendê e pó de carvão.

- **Para Sàngó** e **Oyà** misture mel e pó de osun.

- **Para Egùngún** misture mel ate ficar bem umedecida.

- **Para Òsún** misture gema de ovo cozida esmigalhada, melado de cana, erva doce e pó de anis estrelado.

Todos esses tipos de elubo são ofertados à Èsú no pé do Òrìsá para que ele os entregue.

EELO
(Miúdos cru)

- Coração de boi
- Rins
- Fígado
- Bofe
- Azeite de dendê
- Atàré

APOSTILA DE OFERENDAS

- Mel
- Lelekun
- Orógbó

Preparo

Pegue todos os miúdos dos animais sacrificados, ponha tudo numa gamela regue com bastante azeite de dendê acrescente atàré, mel, lelekun e orógbós partido ao meio.
Esta comida é somente ofertada à Ìyàmi-Òsòróngà diante do assentamento do òrìsá que foi feito o sacrifício.

FESELÚ

- Farinha de mandioca
- Água
- Uma gamela

Preparo

Misture a farinha com água batendo bem até obter um pirão cru, deixe inchar e coloque numa gamela.
Esta comida é oferecida a Egùngún e sua casa ou na rua antes de qualquer grande ritual.

GBEGÌRÌ = (Beguirí)

- Feijão fradinho descascado
- 2 litros Azeite de dendê
- Cebola
- Camarão fresco
- Atàré moído pó de lelekun
- Pimenta malagueta seca em pó
- Folhas de hortelã de horta seca em pó
-

Preparo

Cozinhe o feijão fradinho não deixando muito mole. Faça um refogado com os ingredientes acima e misture com o feijão fazendo uma sopa.

Obs. Esta sopa de feijão de vê ser preparada somente com azeite de dendê e abafada sem adição de água, depois de pronta coloque em uma gamela e ofereça à Sàngó ainda quente.
Gbegìrì (beguirí) **=** Literalmente “o que amolece ou acalma rapidamente” esta sopa apimentada é somente ofertada a Sàngó e Oyà na finalidade de acalmar uma situação de traição, ruptura de amizade ou manter o controle de uma situação incomoda.
Todas as comidas ofertadas a Sàngó devem ser entregues bem quentes fumegando devido a sua condição natural (Quente), isto porque um de seus Ewo é comida ou qualquer coisa fria o que lembra a natureza de um defunto (frio) inexistência de vida, ou seja, quentura Sàngó não tem nenhuma aversão à Eègun nem Egùngún, isto porque possui uma essência fogo (fogo espiritual) um expressão da quentura semelhante ao aspecto e característica de Sàngó.
Isso comprova que um dos ewo de Sàngó não é Egùngún e sim o defunto por sua condição fria comparado a qualquer objeto ou elemento frio. A utilização de qualquer coisa de aspecto ou característica fria no culto a Sàngó resultará na sua dissipação da energia do espírito do raio (Sàngó) o qual possui natureza quente.

APOSTILA DE OFERENDAS

GUNFUN

Cozinhe inhame do norte com à casca, depois de cozido descasque e esmigalhe e colocando em uma vasilha e ofereça aos Òrìsás de culto associado ao branco Ex. Òòrisànlà-Òbátálà, Òsún, Ajaguémó,Iyérewyin, Òòsà-pepe, etc...

ISÍPETE

1 abóbora bem vermelha sem casca.
Camarão fresco.
Cebola ralada.
1 fava de atàré moída.
Gengibre ralado.
Folhas de hortelã de horta.
Cravo da índia moído.

Preparo

Cozinhe a abóbora e depois amasse fazendo espécie de purê. Faça um refogado com todos os ingredientes e misture a abóbora.

Ofereça aos Egùngún masculinos e Sàngó.

OBEEJA
(peixe ensopado com pirão para atrair riqueza)

Para Ògún/Logun _ ensopado de peixe bagre de barriga amarela com cebola, camarão fresco, lelekun, pó anis-estrelado, ata funfun.

Para Òbàlúwàiyé – ensopado de peixe bagre com cebola, camarão seco, ata funfun, pó de anis-estrelado, semente fresca de melão, òri.

Para Osagiyan – ensopado de peixe bagre sem pele com cebola, camarão fresco, lelekun, ata funfun, pó de anis – estrelado e epó funfun.
Obs. Colocar por cima de um purê de inhame e cobrir com búzios.

Para Òòrisànlà-Òbátálà ou **Iyémowo** - ensopado de bagre sem pele com cebola, camarão fresco, lelekun, ata funfun, pó de anis e epo funfun.

Para Sàngó – ensopado de bagre com cebola, camarão fresco, lelekun, pó de anis-estrelado, pó de ata Dudu (pimenta do reino), pó de atàré, pó noz-moscada. Depois de pronto por orógbó ralado por cima.

Para Iyewá - ensopado peixe olho de cão com cebola, camarão seco, lelekun e anis - estrelado em pó.

Para Òsún – ensopado peixe cioba ou bagre sem pele ensopado com cebola, camarão seco, lelekun e azeite de dendê.

APOSTILA DE OFERENDAS

Para Oyà – ensopado de peixe anchova ou bagre com cebola, azeite de dendê, camarão, Lelekun, atàré e gengibre.
Obs. Por o peixe em cima de pirão e colocar búzios por cima do peixe.

OBÉWA
(Sopa de feijão)

- Feijão fradinho
- Azeite dendê

Preparo

Feijão cozido al dente e misture com o azeite de dendê
Esta comida é oferecida à Ibeji em duas cabaça com bastante pó de osun por cima, entregar à *ibeji* diante òjùbò *Òsún* para problemas que envolvem criança relacionada a gravidez de gêmeo. Já quando oferece a *Òbàlúwàiyé* é na finalidade de obter dinheiro e oferecer a *Èsú* para abrir os caminhos.

ÒGÈDE

- **Banana D' água** – Oferecida madura ou verde em cacho somente à Èsú.
- **Banana D' água** – Oferecida à Òsún, Erinlè e as Gèlèdès
- **Banana Ouro** – Oferecida somente à Ògún e Lógùn frita e polvilhado com canela em pó e açúcar.
- **Banana Maça** – Oferecida à Iyewá frita e polvilhado com canela e açúcar.
- **Banana D' terra** – Oferecida à Òbàlúwàiyé, Sàngó e Egùngún, crua ou frita.
- **Banana figo** – Oferecida à Òmólú e Òsònyim frita ou crua em rodelas.
- **Banana prata** – Oferecida à Òòrisànlà-Òbátálà frita com óleo de girassol ou cru polvilhado com açúcar cristal.

Obs. Em èbòs de sacrifício de animais a banana deve ser ofertada crua cortada em rodelas. No gborí certas qualidades de banana devem ser oferecidas fritas.

OKA-BAABÀ

- Sagu
- Água

Preparo

Numa panela, misture sagu com água e cozinhe em fogo brando. Quando tiver adquirido uma consistência retire-o do fogo e coloque numa gamela branca.

Esta comida é somente ofertada à Òòrisànlà-Òbátálà e Egùngún masculino.

ÒMÒLOKUN

- Feijão fradinho
- Azeite de dendê
- Camarão seco ou fresco
- Cebola ralada
- Sal

- Gengibre seco em pó
- 07 ovos cozidos untados com dendê
- Pó de bagre seco

Preparo

Cozinhe o feijão até ficar bem mole, em seguida retire do fogo e escorra seu caldo reservando um pouco dessa água. Prepare um refogado com azeite de dendê e todos os outros ingredientes, refoguem o feijão cozido mexendo bem ate tomar uma consistência pastosa, em seguida vá acrescentando a água reservada aos poucos ate obter uma pasta homogênea e consistente.
Depois de pronto coloque num vasilhame de barro. Adornando com os ovos. Se for mulher querendo filhos oferecer com 07 Ikodidé em pé.

Òmòlokun = Literalmente "O que enche filho de vida". Esta comida é muito especial para as crianças. A qual deve ser oferecida à Òsún somente em situações que tenha extrema necessidade Ex. para livrar uma criança da morte por doença. Deve ser enfeitado com 07 ovos de pata cozido e 09 ovos de galinha cru com um Ikodidé no centro desta comida.

Já quando se tem necessidade de livrar um adulto de negatividades e doença banais deverá ser oferecida à Èsú com 07 ovos de galinha e 09 ovos pata cru e também um Ikodidé no centro da comida.

Esta comida também é ofertada no ritual mortuário chamado asese somente com um ovo de pata cozido no centro. Na finalidade de livrar o oficiante e os demais participantes do ritual.

OJIYÉ

- Feijão fradinho cozido
- Azeite de dendê
- Gengibre ralado
- Bagre seco em pó
- Preá seco em pó
- 07 ovos de pata cozidos untados com azeite de dendê e enxofre amarelo

Preparo

Feijão fradinho cozido misturar com azeite de dendê o bagre, preá, gengibre, arrumar no vasilhame e adorna com os ovos.
Obs. Para ativar a energia de uma pessoa doente ou fraca, salpicar 07 pitadas de enxofre e sal sobre o Ojiyé e o Orí da pessoa... Diante de Èsú.

OSIKI

- Eran igbin (carnes de igbin sacrificado á qualquer Òrìsá)
- Camarão fresco
- Cebola ralada
- Um pedaço de gengibre.
- Òri
- Omi-Eró
- Um punhado de semente de melão ou abóbora fresca.
- Ekó ralo
-

Preparo

APOSTILA DE OFERENDAS

Cozinhe a carne do igbin quando tiver bem cozida, refogue com òri, camarão, cebola, gengibre. Após pronto misture o ekó e as sementes.
Obs. Em qualquer ritual de òrìsá que seja realizado sacrifício de igbin, suas carnes devem ser preparado o osiki, esta comida e por excelência de Òòrisànlà, a qual deve ser ofertada ao próprio Òòrisànlà, no pé do òrìsá que foi feito o ritual.

PÉTÉNAMÓ

- Batata doce
- Camarão seco ou fresco
- Cebola ralada
- Gengibre ralado
- Sal
- Azeite de dendê
- Pó de osun

Preparo

Cozinhe a batata e amasse bem. Faça um refogado com o azeite de dendê e todos os ingredientes. Quando tiver tudo bem refogado junte a batata e misture bem retitre do fogo e acrescente pó de osun.

Esta comida é ofertada à Òbàlúwàiyé e Òsún nos dias de chuva. Na finalidade de prosperidade dos negócios e fertilidade.

PETEKI

- Inhame do norte
- Azeite de dendê
- Cebola ralada
- Camarão seco e moído
- Um Ikodidé
- Pó de oun
- Búzios branco
- Urucun (osun-elede)

Preparo

Cozinhe e amasse o inhame ate obter um purê. Refogue com o azeite de dendê, cebola, urucun
e o camarão. Junte o inhame e misture bem e deixe no fogo por mais uns segundos. Retire do fogo e coloque uma panela de barro quando esfriar coloque o ikodidé no centro da comida e espalhe os búzios por cima.

Obs. Esta comida é somente ofertada à Òsún no culto à Òbàlúwàiyé, sua única finalidade é atrair riquezas.

WARA

- Uma panela de barro como tampa
- Queijo minas esmigalhado
- Azeite de dendê

- Mel
- Uma pitada de Waji
- Uma pitada de Eedu
- Uma pitada de osun
- Uma pitada de efun
- Gin

Preparo

Esmigalhar o queijo na panela borrifar gin e acrescentar o azeite de dendê, mel, waji, osun e efun. Fechar a panela e encantar com Oriki, em seguida levar para um Orita num morro.

WÒLE

- Massa de acarajé
- 09 ovos de galinha cozido e esfarinhado
- Sal

Preparo

Enrole a massa na folha de bananeira e coloque para cozinhar no vapor ate que endureça.
Depois de frio tire da folha e esmigalhe misture os ovos também esmigalhados e o sal. Ofereça aos Aye da seguinte maneira; vá até ao fundo do quintal e comece espalhar esta comida sobre a terra até chegar no portão pedindo aos Ayes tudo q necessite referente a prosperidade e proteção contr o mal.

YÉFUN – IYAN

- Inhame
- Pó de osun
- Pó de waji
- Pó de efun

Cozinhe o inhame, depois de cozido descasque e esfarinhe e coloque numa gamela para òrìsá masculino ou numa cabaça para òrìsá feminino. Acrescentando por cima pó de efun, pó de osun e pó de waji, (elementos símbolos do Iwà aba e àsé).
Esta comida é oferecida exclusivamente à Òrúnmìlá