

BETEKIA PIPER GORRI ETA TOMATEAREKIN

written by Errezetak



Aurten berriro betekia egitea tokatu zitzaidan eta modu finago batean egitea pentsatua nuen. Normalean piperrak tomatearekin (orain arte tomatea tipula gabe egiten nuen) egiten nituen eta aurten beste aldetik egitea hobe zela bururatu zitzaidan. Azken finean ogitarteko ona eta sabelak betetzeko modua aterata, lagunak pozik geratu ziren, lortu beharrekoa. Gure San Ferminak...zaudenean luze egiten zaizkizu baina pasata...izugarrizko desioak berriz bueltatzeko.

Osagaiak:

4 Perts.

- Betekia 1
- 400 gr Tomatea
- Tipula 1
- 2 Baratxuri ale
- Pikillo piper lata bat
- Ardo zuri edalontzi 1
- Gatza
- Condado de Almuza olio

Prestaketa:

1. Tipula julianan zatitu eta [Condado de Almuzarekin](#) olioztaturiko kazola batean potxatu. Kolore horia hartzen duenean [tomatea](#) eta esne pittin bat gehituz 10 minutuz sukaldatu. Irabiagailu elektrikotik pasa, gorde.



2. Kazola zapalean olioztatu eta xafletan zatituriko baratxuriak gehitu , dantzan hastean **piperrak** gaineratu eta gatzez ondu, 5 bat minutuz sukaldatu ondoren ardo zuria gehituz salda murriztu arte multzoa sukaldatu, gorde.



3. Olioztaturiko zartagin batean azalik gabe eta lzm tako xerratan zatituriko betekia gorritu arte frijitu, ordurako tomate salda bero izango dugu eta betekia gorritu ondoren bertan jarriko ditugu.



4. Plater batean hiru beteki tomatearekin jarri eta 2 piper gorri gaineratuz zerbitzatu.

