BILDOTS GIBELA ETA HAZIKONTXOA TIPULAREKIN

written by Errezetak



Gibela alde batetik eta bestetik hazikontxoa jan egin dut, jatetxe batean elkartuta eskaini zidaten arte….

Osagaiak:

- 100gr bildots-gibela
- 300gr Bildots-hazikontxoa
- 1 Tipula
- 4 Baratxuri ale
- 2 Kaiena
- Gatza
- Olioa

Prestaketa:

1.Hazikontxoak ur hotzean eduki ordu batez.Denbora pasata gordina kendu, gorde.



2.Tipula zuritu eta julianan zatitu. Zartagina batean olioa gehitu, bero dagoenean tipula eta kaienak gaineratu eta gatzez ondu, su motelean multzoa potxatu, gorde.



3.Baratxuriak zuritu eta xafletan zatitu, zartagina bat olioztatu eta suan jarri. Olioa beroa dagoenean, baratxuri xaflak gehitu. “dantzan” hasten direnean gibela gehitu, (lehenik 2×2 zm tako zatian egin) multzoa frijitu gibela kolorez aldatu arte, tipula dugun zartaginera gehitu.



4.Gibela egin dugun zartagina berberean hazikontxoak egingo ditugu, beraz zartagina hau sutan jarri eta olioa gehitu. Bero dagoenean, hazikontxoak 2x2zm tako zatitan gehitu, urreztatu arte frijitu. Frijiturik ditugunean tipula eta gibela dugun zartaginera gehitu.



5.Azken zartagina hau sutan jarri minutu baten multzo guztia berotzeko. Platerean zerbitzatu.