

HAIZETSUKO ORBURUAK URDAIAZPIKOAREKIN

written by Errezetak



Orburuak udaberri eta udazkenean biltzen dira, askotan uztaile arte ernetzen den landarea. Normalean haurrek gustuko ez dutean baina helduei zorutzen gaituena. Hona hemen Nafarroan jaten den modurik zabalduenaren errezeta.

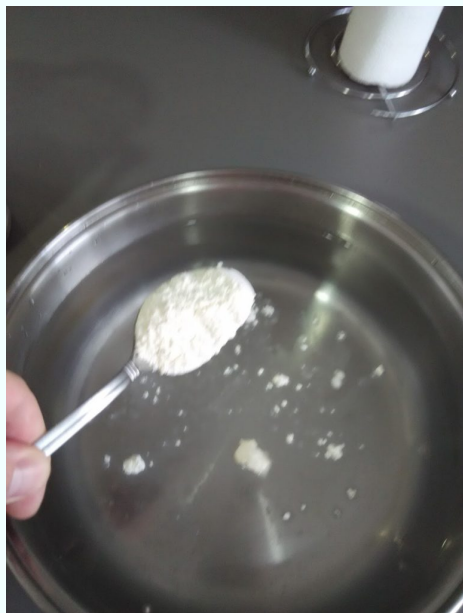
Osagaiak:

4 Perts.

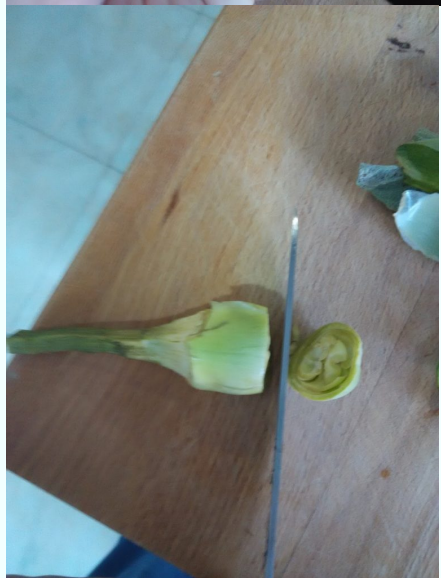
- 16 Orburu
- 200gr Urdaiazpiko
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- Irina
- Condado de Almuza olio
- 1/2 Limoia
- Ozpina
- 1/2 Edalontzi Ardo zuria
- 1 Edalontzi ura edo barazki salda

Prestaketa:

1. Kazola bat urez, koilarakada bat irina eta ozpina, limoi erdiaren zukua gehitu eta gatzez ondu.



2. **Orburuei** kanpoko hostoak eta punta moztu. Ondoren hasierako zatia moztu, erditik banandu eta kazolan sartu, sutara jarri eta 20-25 minutuz **egosi**.





3. Sardexka erraz sartzen denean egosita izango ditugu. Egosiak daudenean orburuak **xukadera** batera pasa, gorde.



4. **Condado de Almuza** olioztaturiko kazola zapal batean baratxuri aleak eta tipulak brunoisen zatituta gehitu eta gatzez ondurik multzoa potxatu. Kolore horixka hartzen duenean 1/2zm-tako xafletan zatitutako urdaiazpikoa gehitu, minutu batez sukaldatu. Koilaratxo bat **irin** gehitu eta multzoa irabiatu irina desagertu arte.



5. Sutik alden du eta ardoa gaineratuz multzoa irabiatu salda gizendu arte.



6. Sutara jarri eta behar adina barazki salda gaineratuz, bi minutuz egosi.



7.0rburuak gehitu eta bero daudenean platerean zerbitzatu.

