

# INDIOILAR ERRULOA CURRY SALTSAN

written by Errezetak



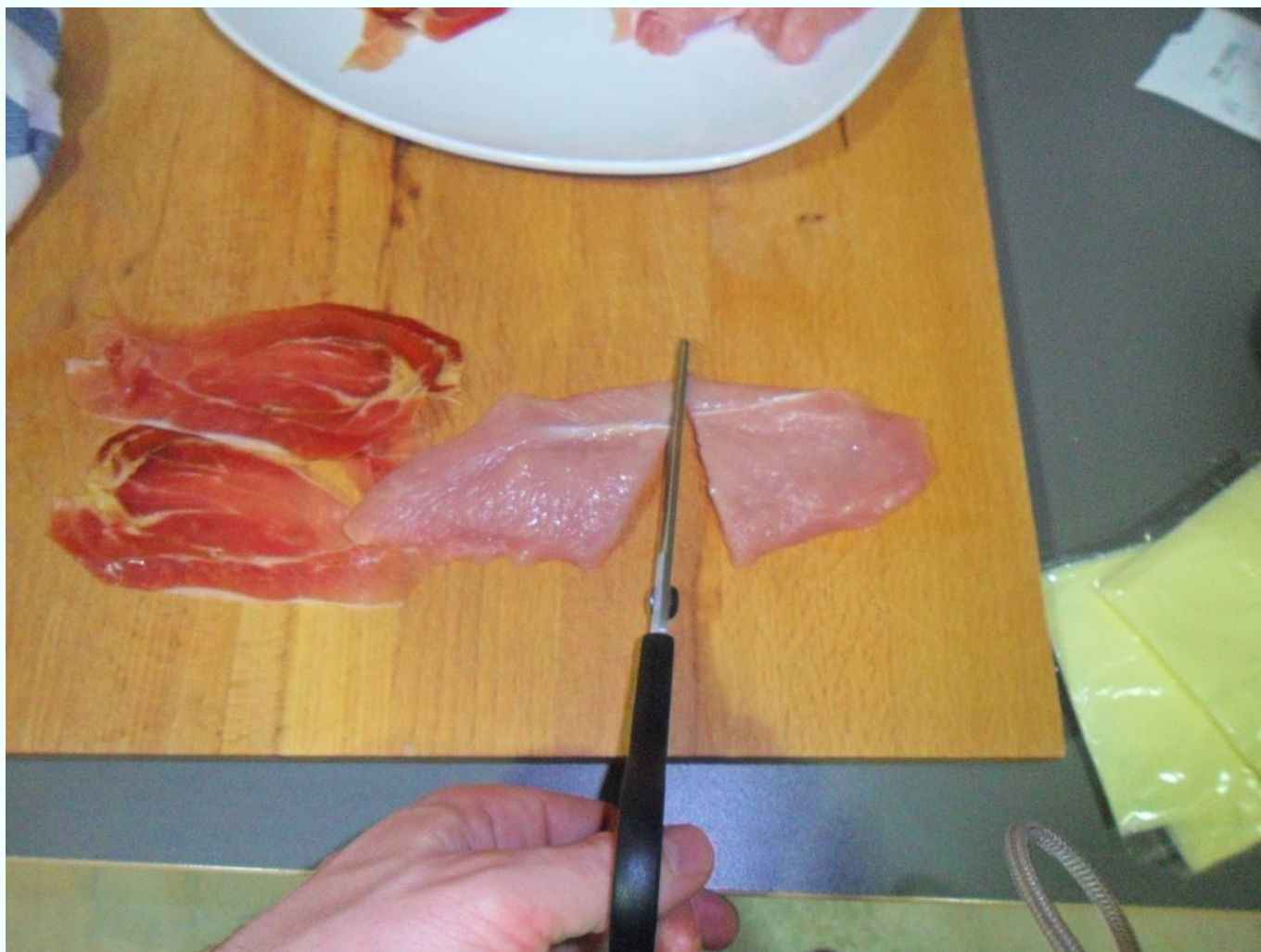
Indioilarrak oso erraz prestatu daitezke beste edozein elementu edo saltsa batekin, errezeta hau adibide bat da.

## Osagaiak:

4 Perts.  
Indioilar bular 1 xerratan zatiturik  
Tipula erdia  
8 Urdaiazpiko xerra  
8 York urdaiazpiko xerra  
8 Gazta sandwich xerra  
3 Baratxuri ale  
Banana 1  
Sagar 1  
2 tomate  
100 ml Esne-gain  
2 Koilaratxo curry  
Perrexila  
Gatza  
Olioia  
Ura

## Prestaketa:

Errezeta honek bi zati ditu: lehendabizi erruloak prestatu behar ditugu.



Lehendabizi [urdaiazpiko](#) xerra ipini, honen gainean [indioilar](#) xerra erdia, gainean gazta eta azkenengoz York urdaiazpikoa.



Errulo bat egin eta hau ez askatzeko zotza erabili (multzoa zeharkatuz).



Hainbat errulo egin indioilar xerrak bukatu arte (gazta, urdaiazpiko eta York xerrak moztu behar dira indioilar xerratako tamainara egokitzeko).



Erruloak frijitu eta gorde.



Ondoren **curry** salda prestatu; olioztaturiko zartagin batean julianan zatituriko baratxuri eta tipula potxatu. Asaldatutako tomatea (laurdenetan zatiturik) eta curry a gaineratu.



3 minutuz sukaldatu ondoren , 300ml ur eta esne-gaina gaineratuz 30 minutuz sukaldatu.



Bukatzeko sagarra eta banana zuriturik eta zatiturik gaineratuz 10 minutuz egosi.





Irabiagailutik pasa eta nahi adina ur gaineratu bilatzen dugun testura aurkitu arte.

Zerbitzatzeko, plater batean hiru errulo ipini (bat etzanda eta beste biak gainean) aldamenen curry salda ipiniz, gainetik perrexila hautsezatuz.