

# INDIOILARRA LARANJA-ZIAPE SALTSAN, ETA ARROZA AZAFRAI USAINAREKIN

written by Errezetak



Indioilarra modu berebean ez prestatzearren, errezeta hau asmatu genuen.

## Osagaiak:

4 perts.

Indioilar azpizuna 800gr  
2 Tipula  
Laranja marmelada mingotsa 250gr  
2 Koilarakada Dijon ziapea  
2 Koilarakadatxo azukre beltz  
Edalontzi 1 ardo beltz  
2 Laranja  
Piperbeltza  
Olioia  
Gatza  
Ezkaia  
Arrozarentzako  
Edalontzi bat Basmati arroza  
Bi edalontzi eta erdi ur  
Bi baratxuri ale  
Azafraia

## Prestaketa:



Indioilarra laukitan zatitu (ahon sartzeko modukoa) eta olioztaturiko lapiko batean urreztatu (ateratzean, gatzez eta piperbeltzaz ondu), gorde.



Lapiko bereberan, tipula brunoisen zatiturik potxatu, ondoren laranjaren birrindura eta zukua, laranja marmelada, ziapea eta azukrea gehituz 5-8 minutuz sukaldatu.





Ondoren indioilarra gehitu eta bere atzetik ardo beltza gaineratuz, 15-20 minutuz egosi (edo indioilarra biguna egon arte).



Bitartean baratxuriak xaflatan ebaki. Olioztaturiko lapiko batean azafraia eta baratxuriak frijitu, `dantzan´ hasten direnean arrosa gehitu, irabiatuz arrosa olio xurgatu arte. Ura eta gatz gehituz 12 minutuz egosi.

Plater batean indioilarra eta arrosa jarriz, ezkaiaz hautseztatuz zerbitzatu.