

IRASAGAR GOZOKIA

written by Errezetak



Urtero amak irasagar-gozokia prestatzen zidan. Udazkenak ekartzen duen fruituak etxea usain goxoz janzteaz gain, gazta eta intxaurrekin batera sekulako azkenburukoa nuen. Baina gauzak ez dira betiko eta ama nekatuz joan da, beraz lana neuretzako bueltatu zait. Dena den etxean egin den errezeta berberarekin eginik sekulako gozoa atera zitzaidan.

Osagaiak:

- Irasagarrak
- Azukrea (800gr azukre irasagar kilo bakoitzeko)
- Ura

Prestaketa:

1.Zapi batekin [irasagarrak](#) garbitu, iletxoak ongi kenduz.



2. Azalak dituen marka beltzak kendu eta ureztaturiko ontzi batean murgildu.



3. Miltzoa egosi 30/40 minutuz edo irasagarra egosia egon arte. Hotza dagoenean zuritu, zatitu eta kazola batean behar den azukrea gehitu.



4.Komenigarria da kazola lehenik zenbat pisatzen duen jakitea, honela zenbat azukre gehitu behar diogun erraz jakingo dugu.



5.Irabiagailutik pasa edo puregailutik, multzoa ongi birrindu arte.



6.Egosi, su motelean egurrezko koilara batekin irabiatuz, denbora guztian zehar **azukrea** ez erretzeko asmoz. Irasagarra koilaratik erortzen ez denean egina izango dugu.



7.Ontzi batera pasa, hoztean gogortuko da.

