

# OILASKO IZTERRAK AZENARIO SALTSAN

written by Errezetak



Mariak askotan egin digu, bere amak erakutsitako platera zenez berak egin ohi zuen. Nik erregulazioan geratzean eta San Ferminetako atarian geundenez ni izan nintzen gure Iruñeko festetarako plater hau prestatu zuena.

6 Perts.

## Osagaiak:

- 6 Oilasko hanka
- 3 Tipula
- 2 Azenario
- 4 Baratxuri ale
- 3 Piper berdea
- 1/2 Edalontzi ardo zuria
- Ura
- Condado de Almuza olio
- Gatza

## Prestaketa:

1. Zuen harakinari hankei azala kentzea eta erditik zatitzea eskatu. [Azenarioa](#) azala kendu eta xerratan zatitu. [Tipula](#) zuritu eta julianan zatitu. [Baratxuri](#) aleak zuritu eta xafletan zatitu. [Condado de Almuza](#) kazola bati gehitu eta olio bero dagoenean azenarioa gehitu.



---

2. Bi minutuetara baratxuriak eta dantzan hasten direnean tipula eta piper berdeak (garbirik eta lzm tako xafletan zatiturik), gatzez ondu eta multzoa potxatu. Potxatua dugunean ardo zuria gaineratu eta 5 minutuz egosi, ondoren ura gaineratu, irabiatu eta sutik aldendu.



---

3. **Oilasko** hankei koipea kendu eta gatzez ondu. Kazola berriro suta jarri eta oilasko hanka gehitu. 30 Minutuz egosi, edo egosia egon arte.

Platerean zerbitzatu.

