

ORBURU BETEAK, URDAIAZPIKO BEXAMELAREKIN

written by Errezetak



Egipto edo Afrika iparraldetik edatu, eta erromatarren edo auskalo nork, Euskal Herian sartu zuten barazki hau. Nik, Angelek edukiz gero, Santacara-ko lurraldeetan hau da, Nafarroako Erriberako Tuterako Orburua erosten dut. Zuria, tamainaz nahiko txikia baina izugarrizko zaporea duen landare honek, emaztea eta biok, asteburu guztietan dastatu egiten dugu. Hona hemen, pasa den asteburuko errezeta.

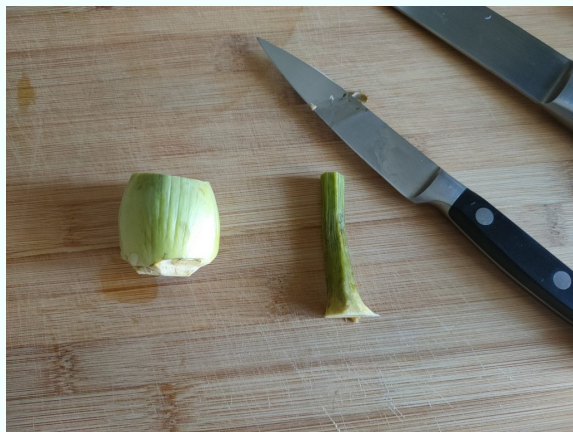
4 Perts.

Osagaiak:

- 12 Orburua
- 1 Limoia
- 1/2 Tipula
- 75gr Urdaiazpiko
- 30gr Irina
- 30gr Gurina
- 300ml Esnea
- 200ml Esne-gaina
- Gatza
- Ura

Prestaketa:

1. **Orburuak** garbituko ditugu. Lehendabizi kanpoko hostoak kenduko ditugu, kolore berde argia duen hostoetara iritsi arte, orduan muturra eta enborra moztuko ditugu. Kazola bati, **limoiaren** zukua gehitu eta orburuak eta enborrak garbitu ahala gehitu.



2.Orburu guztiak garbiak ditugunean, **gatza** gehitu eta sutan jarri, eta 20-25 minutuz egosi. Behin eginak daudenean, xukadera batera pasa, gorde.

3.**Tipula** zuritu eta brunoisen zatitu. **Urdaiazpikoa** zati txikietan moztu. Kazola bat sutan jarri eta **gurina** gehitu. Hau desegiten denean tipula gaineratu, gatzez ondu eta potxatu su motelean. Biguna dagoenean, urdaiazpikoa gehitu eta suaren indarra igoz frijitu.



4.Urdaiazpikoa egina dagoenean, **irina** gaineratu eta kolorea aldatu arte sukaldatu. Ondoren **esnea** gehitu, poliki-poliki, denbora guztian irabiatuz. Irabiatzean multzoa zartaginaren paretatik askatzen denean, orea egina egongo da.



5.Koilaratxo batekin orburuen "bihotza" ustu, haragia gorde. Geratzen den hutsa, urdaiazpiko [bexamelarekin](#) bete. Labea grill moduan jarri eta 200ºtan 8-10 minutuz labekatu.



6.Enbor eta orburuen "bihotzak" txikitu eta kazola batera gehitu, bero dagoenean, esne-gaina gaineratu. 5 minutuz multzoa sukaldatu, gorde.



7.Plater batean 2-3 orburu jarri eta esne-gain saltsa aldamenean gaineratuz, zerbitzatu.