ORBURU EGOSIAK GULA ETA ONDDOEKIN

written by Errezetak

Eramaten dugun bizitza estresatu batean denbora da daukagun altxor preziatuena. Etxean jakiak prestatzeko askotan edo gehienetan errezeta azkarrak behar ditugu. Hona hemen errezeta azkar eta zaporetsua.

Osagaiak:

4 Perts.

- 3 Baratxuri ale
- 1 Tipula
- 50gr Urdaiazpiko
- Irina
- Edalontzi 1 ardo zuri
- Orburu kontserban bote 1
- Gatza
- 200 gr Gula
- 200gr Onddo
- Condado de Almuza olioa

Prestaketa:

1.Baratxuri aleak xaflatan, tipula brunoisen eta onddoak 1zm tako luzeran zatitu.

2.Condado de Almuza olioarekin kazola zapal batean baratxuriak frijitu eta dantzan hasten direnean tipula gehitu, gatzez ondu eta potxatu. Kolore horixka hartzen duenean sua igo eta onddoak gaineratuz,multzoa sukaldatu perretxikoak eginak egon arte.

3.Urdaiazpiko txikitua gehituz pittin sukaldatu eta irin koilaratxo bat gaineratu, minutu batez sukaldatu (zaporea kentzeko asmoz) eta ardoaz bustiz 10 minutuz egosi (alkohola baporatzeko).

4.Orburuak (erditik ebakiak) eta gulak gehituko ditugu. Gatz puntuan jarri eta multzoa berotu. Kazolan zerbitzatu.