

ORBURU LOREAK CURRYREKIN

written by Errezetak



Orburua, errezeta ugarirekin har dezakezun barazki ase, diuretiko eta bihotz-osasungarria. Oraingo honetan, lore moduan curry eta urdaiazpikoarekin nola prestatu azalduko dizugu. Oso proposamen ikusgarria neguko lore hau dastatzeko.

4 Perts.

Osagaiak:

- 12 Orburua
- $\frac{1}{2}$ Tipula
- 6 Baratxuri aleak
- $\frac{1}{4}$ Edalontzi koñak
- 1 Koilarakada irina
- 200ml Orburuak egosteko ura
- 1 Koilaratxo curry
- 200gr Hirugiharra
- Piperbeltza
- Olio
- Gatza

Denbora:50 minutu

Prestaketa:

1.Kazola bat urez, koilarakada bat [irina](#) eta [ozpina](#), [limoi](#) erdiaren zukua gehitu eta gatzez ondu. [Orburuei](#) kanpoko hostoak eta punta moztu. Ondoren hasierako zatia moztu, erditik banandu eta kazolan sartu, sutara jarri eta 20-25 minutuz egosi. Sardexka erraz sartzen denean egosita izango ditugu.



2.Egosiak daudenean orburuak erretilu batera pasa, buruz bera, gorde.



3.**Tipula** eta **baratxuri** aleak zuritu eta brunoisen zatitu. Kazola zapal batera olioia gehitu, bero dagoenean baratxuria gaineratu, "dantzari" hasten direnean tipula gehitu, irabiatu eta gatzez ondu, su motelean multzoa potxatu. Behin potxatua dagoela, koñak gehitu, irabiatu eta 5 minutuz sukaldatu (alkohola baporatzeko).



4. Ondoren irina gaineratu, irabiatu kolorea aldatu arte, orduan orburuak egositako ura gehitu, irabiatzen dugun bitartean, nahi dugun lodiera aurkitu arte. Curry-a gehitu, irabiatu eta 5 minutuz egosi, gorde.



5. Orburuei zurtoinak moztu, behin denak moztuak daudela, zurtoin guztiak txikitu eta gorde. Orburuak, kontu handiz, ohol batean eta eskuen laguntzaz, orburuak irekiko ditugu lore bat osatuz.



6. Zartagin bat sutan jarri eta bero dagoenean olio pittin bat gehitu. Orburuak bi aldeetatik gorritu. Kazolara gehitu.



7. **Hirugiharra** txikitu eta orburuen zartagin berean sukaldatu gorritu arte, orburuei gainerik gehitu, zurtoin txikituekin gauza bera egin. **Piperbeltza** gainerik autseztatu, eta kazola berean mahaira zerbitzatu.

