

TXERRI BELARRIA PIPERRAUTS ERARA

written by Errezetak



Tabernetan aurkitu ohi genuen jaki ohikoenetako bat belarriko errezeta zen, zaporez betetako plater bat, bere ukitu minarekin eta etxean erraz errepikatzen dena. Gainera, egin daitekeen errezetarik merkeenetako bat da, belarria oso pieza merkea baita eta, gainera, asko irauten bait du. Bi txerri-belarrirekin, anoa eskuzabal bat presta dezakezue, bospasei pertsonak gozatu ahal izateko. Kostua, guztira, ez da lauzpabost eurotik igoko.

5 Perts.

Osagaiak:

- 2 Txerri belarriak
- 1/2 Tipula
- 2 Baratxuri aleak
- 2 Koilaratxo piperrauts gozo
- 1 Koilaratxo piperrauts mina
- 5 Koilarakada tomate birrindua
- Olio
- Gatza
- Ura

Denbora: 75 minutu

Prestaketa:

1. Belarriak ongi garbitu. Presio-eltze batean, belarriak ura eta gatza gehitu, 45 minutuz egosi. Oraindik epel daudela, ahoan sartzeko moduko zatietan zatitu. **Tipula** eta **baratxuri** aleak zuritu. Buztinezko kazola batera **olioa** gehitu eta bero dagoela baratxuria gaineratu. Behin "dantzan" hasten direla, tipula gehitu, irabiatu, gatzez ondu eta multzoa erregosi.



2. Tipula gardena jartzen denean, **piperrauts** gozoa eta mina gehitu, irabiatu eta zuzenean **tomatea** gaineratu, multzoa irabiatu eta 10 minutuz egosi. Txerri belarria zatitu, ahoan sartzeko moduko zatiak eginez, eta kazolara gehitu, nahastu. Likidoagoa nahi izanez gero, egosteko ura erabili. Berotzean zerbitzatu.

