

# TXITXIRIOAK ZIAZERBAREKIN

written by Errezetak



Udaberri askotan Sevillara oporretan joan gara, bertako kultura, gastronomia eta familia bisitatzera. Hango tabernetan, garagardo bat eskaturik tapa bat ateratzen dute, pintxo bat doan, ikaragarria. Hementxe duzue, bertako jaki bikaina eta taberna askotan ateratzen duten tapa.

## Osagaiak:

- 500gr Txitxirioa
- 400gr Ziazerba izoztua
- 4 Baratxuri ale
- 1 Ogi xerra
- 1 Koilaratxo Kuminoa
- 1 Koilaratxo Piperrauts gozoa
- 6 Koilarakada Tomate birrindua
- 6 Koilarakada Olio
- Gatza
- Ura

## Prestaketa:

1. Aurreko egunean (12 ordu), [txitxirioak](#) katilu batean jarri eta urez bete (urak txitxirioen gainetik bi ur hatz eduki behar du gutxienez).



---

2. Denbora pasata, xukadera bat erabiliz ura bota, eta txitxirioak garbitu. Eltze azkar batera txitxirioak gehitu, [gatza](#) eta urez estali, aurreko egunean bezala, gutxienez bi hatz ur txitxirioen gainetik. Sutan jarri eta 30 minutuz egosi edo bigunak egon arte.



---

3. Beste kazola batera ura gehitu eta [ziazerba](#), sutan jarri eta irakiten hasten denetik 10 minutuz egosi.



---

4.Bitartean aurreko eguneko **ogia** izatekotan, xerra bat moztu, **baratxuri** aleak zuritu. Ondoren zartagin batera olio gehitu eta bero dagoenean baratxuri aleak eta ogia gorritu.



---

5.Irabiagailu baten edalontzian, ogi xerra eta baratxuriak gehitu, ala nola, **piperrautsa** eta **kuminoa**. Irabiagailuarekin txikitu, ondoren ogia frijitzeko zartaginetik, 4 koilarakada olio hartu eta edalontzira gehitu, ongi txikitu.



---

6.Aurreko zartaginean, edalontziaren multzoa gehitu eta su motelean jarri. Bero dagoenean, tomate birrindua gaineratu eta 5 minutuz egosi.



7. Beharrezkoa bada gatza zuzendu eta ondoren, ziazerba gehitu eta multzoa ongi irabiatu. Ondoren txitxirioak gaineratu eta ongi irabiatu. Platerean zerbitzatu.

