

ZAINZURI ZIAZERBA KANELOIA

written by Errezetak



Zainzurien denboraldia iristen denean, astebururo erosi eta egosten ditut. Buruan nuen horrelako zerbait egitea, eta gainera Mikelekin zorra bat nuen (barazkijaleentzako errezeta gutxi omen ditun blogean), beraz eskuak zikindu eta lanean hasi nintzen. Mikel, orain zure txanda, prestatu eta frogatu!!!

Osagaiak:

- Ziazerba kaneloi orea.
- 6 Zainzuria
- 500ml Zainzuriak egosteko ura
- 30gr Irina
- 30gr Gurina
- 100gr Gazta marratua

Prestaketa:

1.Kaneloi orea prestatu,[errezeta hemen](#). Bertan ateratzen diren kantitateekin. Kazola bat urez bete, gatza gehitu (koilara bat gatza litro bakoitzeko) eta irakiten hasten denean kaneloi xaflak gaineratu. Bi minutuz egosi. Egosiak daudenean, uretatik atera eta zapi garbi baten gainenean lehortu eta gorde.



2.Zainzuriak garbitu eta egosi, [errezeta hemen](#). Gorde.



3.Zainzuri bat artu eta kaneloi xafla batekin biribilkatu. Laberako aproposa den erretilu bat artu (nik 27x18cm-koa erabili dut) eta kaneloiak gainean jarri.



5.Kazola bat sutan jarri eta berotzen denean gurina desegin. Ondoren irina gehitu eta kolorea aldatzen duenean, esnea poliki-poliki gehitu, denbora guztian irabiatuz, bexamela loditu arte. Ondoren kaneloien gainetik gaineratu, guztiak estaliz. Ondoren gazta marratua ongi sakabanatu.



6. Labea 215° tan bero dugula, gratinatu (nik 15 minutu behar izan ditut). Zerbitzatu.

