

ZIAZERBA KANELOIA

written by Errezetak



Pasta oreka egin dudana bakoitzean bai kolore bai zapora berbera izan du, eta desberdintasuna, pastaren gainontzekoak izan du. Gaur, bai kolore eta bai zapora aldaketa bat izan du.

Osagaiak:

- 200gr Gari irin zuria
- 25gr Oratzeko gari irina
- 2 Arrautza
- 125gr Ziazerba
- Ziazerba egosteko gatzak (koilara bat ur litro bakoitzeko)
- 1/4 Kafe koilara gatzak

Prestaketa:

1. Errezeta egiteko [ziazerba](#) izoztuak erabili ditut. Kazola bat urez bete eta sutan jarri. Irakiten hasten denean, gatzak ondu eta ziazerba izoztuak gaineratu. 5 minutuz egosi. Denbora pasata, ongi xukatu eta hozten utzi. Behin otza dagoela, labana batekin fin-fina txikitu, gorde.



2. Katilu bat hartu eta [irina](#) gehitu, ondoren erdian zulo bat egin. [Arrautzak](#)

kaskatu eta plater sakon batean irabiatu, ondoren gatza eta ziazerba gaineratu eta multzoa ongi nahasi.



3. Zulora arrautza multzoa gehitu eta ongi nahastu (nik oratzaile bat erabili dut). Erabat nahastua dagoenean, eskuekin oratzen hasi, osagai guztiak ongi nahasteko. Eskuak eta lan mahaia ongi garbitu. Berriro oratu, irina gehituz, oreak eskatzen duen heinean. Garrantzi handia du eskuekin oreka luzatzea eskuazpiarekin, gutxienez 10 minutuz landu.



4. Orea elastikoa eta homogenea dugunean, film garden batekin estali eta jalki 30 minutuz. Masa zati bat hartu, bestea estalita gorde, eta eskuarekin zapaldu, irinetik pasa eta gero makinatik (arrabola zabalena duen zenbakiarekin hasiko gara) pasa, oreka itsaskorra badago irina gehitu. Arrabolaren zenbakia aldatu gero eta itxiagoa jarriz, horrela ibiliko gara nahi dugun lodiera eduki arte (nik 2 zenbakiko neurrian utzi dut). Ondoren [lasagna](#) neurriko laukizuzenak egin, 20 minutuz lehortu. Lehorra dagoenean, kazola bat urez bete, gatz gehitu eta irakiten hasten denean, oreka gehitu eta 3 minutuz egosi.

