

# TALOA

## OSAGAIAK:

- arto iriña
- ur beroa
- gatza
- txistorra
- magra
- edo gazta,...

## ELABORAZIOA:

- 1-Ongi-ongi nahasi irina, ur beroa eta gatza masa egin arte.
- 2.Egindako masa trapu baten gainean utzi ordu bat edo horrela reposatzen.
- 3-Masa pixkat eskuen artean hartu eta landu, bolatxo bat eginez.
- 4-Mahai gainean ongi hedatu, nahi duzun forma eman ez.
- 5-Parrilan edo zartaginaren erre.
- 6-lodi xamar atera bada erditik ebaki eta barnean nahi duzuna sartu (txistorra, gazta, txokolatea...)

## ON EGIN DENOI!!!



# PATATA TORTILLA

## OSAGAIAK:

- 6 arrautza
- 3 patata (600 gramo)
- 2 edalontzi olio
- gatza
- Hosto bat perrexil

## NOLA EGIN:

Lehenengo patatak zuritu eta moztu. Gero zartagin baten olio jarri eta beroa dagoenean patatak bota. Patatak egiten dauden bitartean arrautzak irabiatu, patatak eginda daudenean gatz pixka bat bota. Jarraian patatak eta arrautzak elkartu, pataten olio kendu, zartagina berotu, eta beroa dagoenean nahasketa bota (arrautzak eta patatak), 5 minutu pasatzen direnean buelta eman tortillari eta beste 5 minutu pasatzen direnean platerera bota. Bukatzeko hosto bat perrexil jarri.

## ON EGIN DENOI!!!



# TXITXARROA

## OSAGAIAK

- 8 Txitxarro txiki edo 4 ertain
- irina
- gatza
- oliba olio frijitzeko
- 2 baratxuri ale

## ERREZETA

-Ongi **garbituko** dizkigute txitxarroak arrandegian eta txikiak badira, bitan zatituko ditugu, ertaina badira, lautan.

Oliba olio isuriko dugu sartaginean, bi hatzeko neurria harturik. Su ez tian gozatuko ditugu baratxuriak erre gabe olio ongi kutsa dezaten, minutu gutxi batzuen ostean, baratxuriak atera, sua biziagotu eta txitxarroak sartuko ditugu, gatza eman eta irinetan azaletik igurtzi eta gero.

Buelta eta buelta frijitzeko ditugu ondoren minutu batez alde bakoitzetik. Bizpahiru txandatan egingo ditugu txitxarroak

olioaren tenperatura apal ez dadin. Xukatu eta berehala zerbitzatu egingo ditugu txitxarroak, gorri eta kraskatsu.



# BAKAILOA PIL-PILEAN

## OSAGAIAK:

1. Bakailoa
2. Oliba olioa
3. Baratxuriak
4. Piper lehorrak

## NOLA PRESTATU:

Buztinezko kazola batean, ahalik eta lauenean, olioa jartzen da oinarria bete arte.

Sutan ezarri behar da, baina ez dadila oso bizia izan.

Ondoren, azalak kendurik eta erdibiturik baratxuriak gehitzen zaizkio. Baratxuriak eginak daudenean sutik aldendu. Baratxuriak oliotik berezita, gerorako gorde behar dira. Ondoren, kazolako olio hoztu arte itxaroten da. Bitartean, bakailoa azkamatu eta, sukaldarako erabiltzen den trapu garbi batekin lehortu beharra dago. Hori eginda, bakailoa kazolan jarri behar da olio xurga dezan. Kazola sutan jartzen da jarraian eta, behin olio bero dagoenean, sua jaistera komeri da.

## ON EGIN!!!



# EUSKAL PASTELA

## OSAGAIAK:

- Arrautza bat
- Bi gorringo
- Azukrea 200g
- Irina 250g
- Gurina 200g
- Limoi birrindura
- Mahaspasak
- Oregoa
- Pastel krema

## ERREZETA

Azukre, gurina, irina, gorringoak, limoi birrinduraz nahasketa on bat lortzeko irabiagailua erabili.

Molde biribil desmunt. agarri bat gurina eta irinaz estali. Gero masa arin batekin estali eta hozten utzi. Beste aldetik, zenbait orejoi txikituak eta pasak pastel kremarekin nahastu. Mezkla hori lehen prestatutako moldean bota eta masa gehiagorekin estali. Pastela arrautza irabiatuz estaltzeko pintzel bat erabili eta temperatura altura laberatu 45 minutuz.



# EUSKAL GASTRONOMIA



