

errezetak

XARBOI



umandi ikastola

xarbot



<http://umandikastola.blogspot.com>



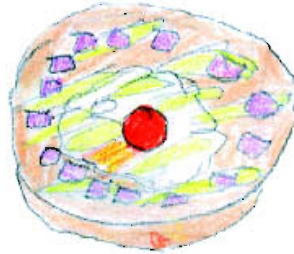
<http://www.umandi.net>



# txikien pintxo

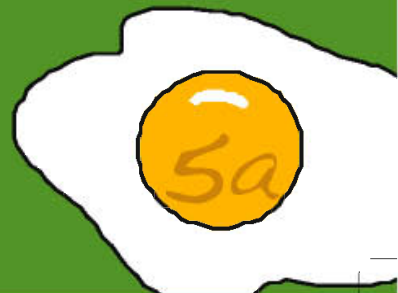
## osagaiak

- \* Ogia
- \* Jamon jork
- \* Galeper arrautzak
- \* Gazta



## prestataketak

Lehenengo, ogi zati biribil bat mozten dugu. Gero, jamon jork lontsa bat laukitxoetan zatitzen dugu. Ondoren, arrautza frijitzen dugu, eta gazta birrintzen dugu. Azkenik, orden honetan jartzen dugu: Lehenengo ogia, gero arrautza, ondoren jamon jork eta azkenik gazta birrindua





# sarawich

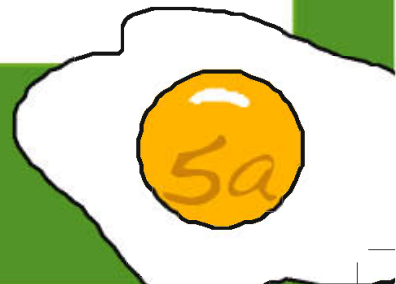
## osagaiak

- \* Binbo ogia txigortua
- \* Gazta urtua
- \* Jamon york
- \* Mortadela
- \* Olibak
- \* Mahonesa
- \* Kroketa



## prestataketak

Lehenengo bimbo ogia tostadorean sartzen dugu.  
Ondoren gazta urtua, jamon yorka  
eta mortadela jarriko dugu bimbo ogia txigortuaren  
artean s'ndwich bat bezala.  
Bimbo ogiaren gainean bi oliba, jarriko ditugu, ogiaren  
erdialdean kroketa bat eta mahonesarekin txurro  
bat egingo dugu; hau da bi olibekin begiak, kroketa-ekin  
sudurra eta mahonesarekin ahoa, eta ....mmm!!!!!!  
ze gozoa!!!!!!





# askotariko pintxoak

## osagaiak

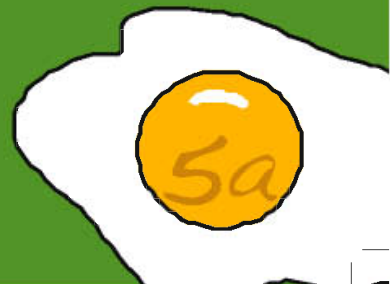
- \* Okela
- \* Piper gorriak
- \* Olibak
- \* Haragi saltza
- \* Ogia



## prestataketak

Lehenengo, okela egozten dugu eta saltza egiten dugu. Ondoren, zotz handi bat hartu eta ordoren honen barruan jartzen ditugu osagaiak: okela, piper gorriak eta olibak; zotza bukatu arte.

Platerrean, zotza erdian jartzen dugu, ogia alde batean eta saltza bestean.





# moruinoa

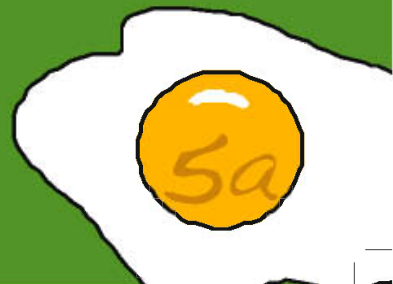
## osagaiak

- \* Kroketa \* Olioa
- \* Gamba \* Piper-Gorria
- \* Raba \* Ogi
- \* Txampinoia



## prestataketak

Lehenik zotz handia hartu eta gero osagaiak orden honetan jarri :  
kroketa , gamba , raba , txampinoia eta piper-gorria  
jarriko dugu, tokia badago , berriz jarriko ditugu  
orden berdinean .  
Azkenik ogi zatian sartzen dugu , olio botatzen  
dugu eta ...mmm!!!!!!







# 8 euskaldun a la casera

## osagaiak

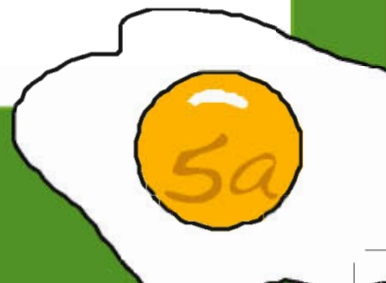
- \* Ogi txigortu bat
- \* Tortita bat
- \* Kroketa bat
- \* Oliba bat
- \* Gazta saltsa
- \* Gasta birrinduta
- \* Zotza



## prestataketak

Lehenengo ogi zati bat mozten duzu eta gero txigortxen duzu, ogiaren gainean garieko tortita bat jartzen duzu, ondoren kroketa bat jarri horretarako: Besamel, jamon york zatitan eta gaztarekin bola bat egiten duzu, gero irina, arrautza eta ogi birrindutarekin arrautzeztatu eta sartaginaren gainean jarri..... Geroago oliba bat jartzen duzu krocketaren goikaldean. Ondoren gazta saltsa egin behar duzu: gazta esnearekin irabiagailuan nahastu eta gero mikrouhin-labean sartzen duzu 2min eta plateran 8 bat egiten duzu. Azkenik gazta birrinduta botatzen duzu plateran.

On egin





# pintxo morunoa

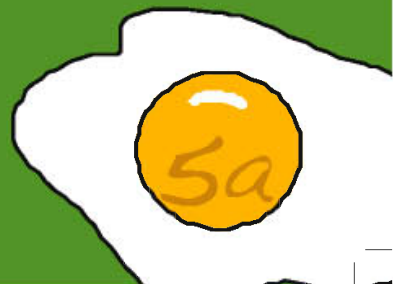
## osagaiak

- \* Bi raba
- \* Bi ganba
- \* Bi oliba
- \* Zotza
- \* Oliba
- \* Gatza



## prestatetak

Lehenengo, sartagina hartzen dugu eta oliba botatzen dugu, eta rabak botatzen ditugu, denboratxo bat eta ateratzen dugu. Berdina egiten dugu bi kroketekin eta bi ganbekin. Ondoren gatza botatzen dugu eta zotza sartzen ditugu orden honekin: raba, kroketa, ganba, raba, kroketa eta ganba. Azkenik zotzako bi puntetan olibak jartzen ditugu.



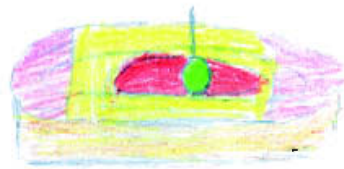




# piperduna

## osagaiak

- \* Bakon
- \* Gazta
- \* Oliba
- \* Ogia
- \* Olioa
- \* Piperra
- \* Zotza
- \* Gatza

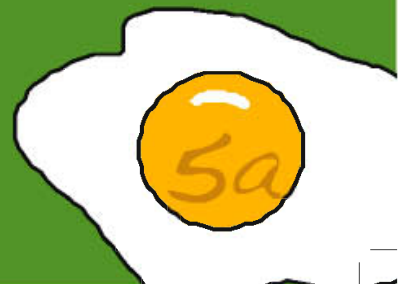


## prestatetak

Lehenengo sartagina hartzen dugu , eta olioa sartzen dugu , ondoren bakona sartu eta gatza botatzen diogu , pixka bat utzi eta gero sartaginetik ateratzen dugu .

Gero gazta ogiaren gainean jartzen dugu , bakona , gero piperra eta amaitzeko oliba jartzen dugu .

Eta pintxoa tente mantentzeko zotza jartzen dugu

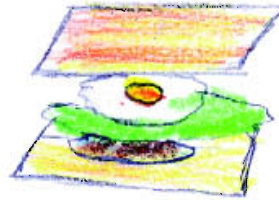




# oska lasan

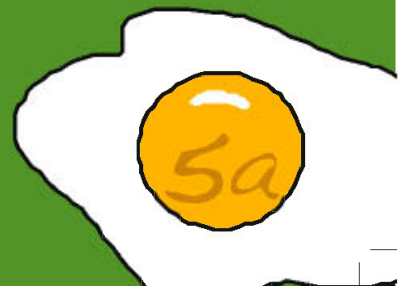
## osag aiak

- \* Arrautza
- \* Letxuga
- \* Antxoa
- \* Bimbo ogia
- \* Maionesa



## prestaketak

Lehenengo bimbo ogiko bi rebanada hartzen ditugu, ondoren letxuga jartzen da rebanada batean, jarraian maionesa letxugan buztitzen da eta antxoa bat jartzen da. Gero arrautz bat frijitzen dugu eta gainean jartzen da. Azkenik beste rebanada gainean jartzen da.

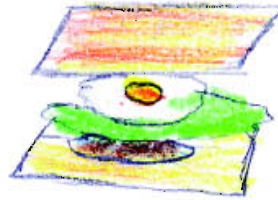




# Kazalan pintxoa

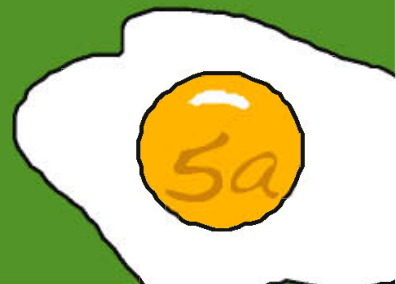
## osagaiak

- \* Ogia
- \* Txorizoa
- \* Gatza
- \* Oliba
- \* Galeper arrautza
- \* Bakon
- \* Zotza
- \* Olibak



## prestaketak

Lehenengo ogia zatitan banatzen dugu. Gero txorizoa frijitzen dugu eta ogi zati batean jartzen dugu. Ondoren galeper arrautza frijitzen dugu eta txorizo gainean jartzen da. Azkenik zotza jartzen da pintxoa zeharkatzen eta oliba sartzen da zotzetik.

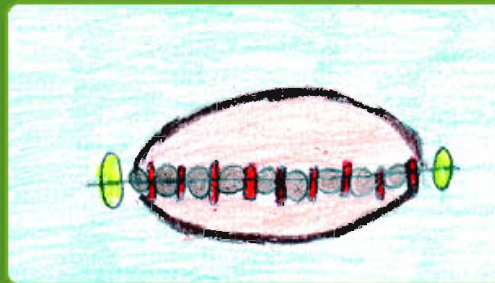




# Kroketa pintxoa

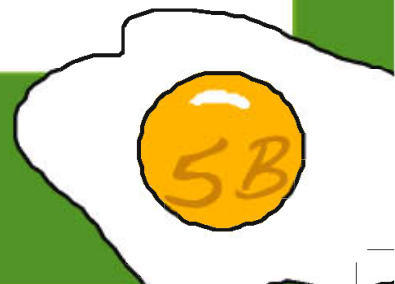
## osagaiak

- \* Esnea
- \* Gatza
- \* Patatak
- \* Ogi-birindua
- \* Gurina
- \* Arrautzak
- \* Ogi-xerra
- \* Makiltxoa
- \* Urdaiazpikoa



## prestataketak

Lehenengo plater handi batean gurina, hirina, esnea, gatzia eta arrautza nahastu eta utzi osten. Geroxeago forma eman eta gero ogi-birindua irinestatu eta ondoren frigitu eta gatzia bota. Azkenengoz makiltzoan ipiniko dugu kroketa eta gero urdaiazpikoa. Jarraitu kroketa eta urdaiazpikoa jartzen eta bi ertzetan bi patata biribil ipini. Bukatzeko ogi xerra bat azpian ipini eta...  
**ON EGIN !!!!**

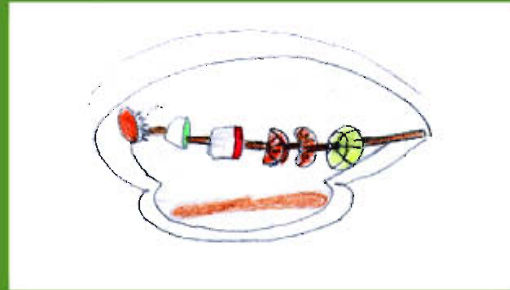




# txoko-fruti

## osagaiak

- \* banana, madaria
- \* melokotoia, txokolatea
- \* laranja
- \* mandarina
- \* sagarra



## prestataketak

Lehenengo fruta zuritu.

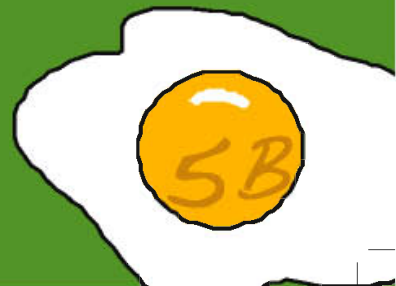
Gero fruta zatitu.

Zotz handi batean sartu zatitutako fruta.

Azkenik txokolate pixka bat bata pintxoaren ondoan  
(Bakarrik txorrito bat)

Pintxo bakoitzean fruta bakoitzko bat.

**ON EGIN!!**





# askotariko pintxoak

## osagaiak

- \* Olagarroa
- \* Txampinoiak
- \* Zezina
- \* Galeper arrautza
- \* Ogia
- \* Ur Beroa
- \* Olioa



## prestaketak

Lehenengo galeper arrautzak ur beroan sartzen dituzu 5 minutu gutxi gorabehera, gero ateratzen dituzu eta azala kentzen diezu.

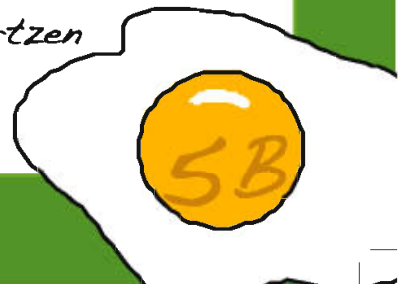
Txampinoiak sartaginean sartzen dituzu olioarekin. Eginda daudenean sartaginetik ateratzen dituzu.

Olagarroa kazolan sartzen duzu, olioarekin botatzen diozu, eta denbora batean uzten duzu han. Gero ateratzen duzu, sardexka batekin.

Zezina ogian jartzen duzu eta ondoren dena zotz batean sartzen duzu.

Bukatuta dagoenean plater batean jartzen duzu eta prest dago jateko.

**ON EGIN!!!!**







# Kroketa pintxoa

## osagaiak

- \* Gazta
- \* Bakona
- \* Esnea
- \* Urdaiaspikoa
- \* Arrautz gogorra
- \* Oja
- \* Ketsupa
- \* Ogi
- \* 2 Arrautz
- \* Arraiaduna
- \* Txixikiak

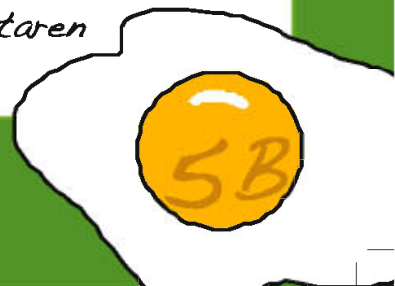


## prestataketak

*Kroketa: Bota urdaiaspikoa, txixikiak, bi arrautz eta escena kazola batean. Gero egosi, eta egosten denean utzi erreposatzen hiru ordu eta erdi.*

*Ondoren, gogorra geratzen denean hartu zati bat eta kroketa itxura eman. Forma eman ondoren, arrautz estali ogi xehetuna, gero frigitu.*

*Pintxoa: Ogi zati bat moztu, ogiaren gainean kroketa ipini, krocketaren gainean baikona frijitua eta gazta zatia ipini. Geroxeago zotz bat jarri ez erortzeko janaria eta gero ketsupa bota krocketaren gainean. ON EGIN!!!!*

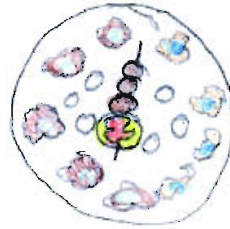




# pintxo berrria

## osagaiak

- \* Olagarroa
- \* Txampinoiak
- \* Zezina
- \* Galeper arrautza
- \* Ogia
- \* Ur Beroa
- \* Olioa



## prestataketak

Lehenengo galeper arrautzak ur beroan sartzen dituzu 5 minutu gutxi gorabehera, gero ateratzen dituzu eta azala kentzen diezu.

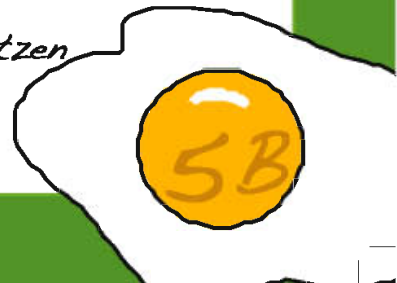
Txampinoiak sartaginean sartzen dituzu olioarekin. Eginda daudenean sartaginetik ateratzen dituzu.

Olagarroa kazolan sartzen duzu, olio botatzen diozu, eta denbora batean uzten duzu han. Gero ateratzen duzu, sardexka batekin.

Zezina ogian jartzen duzu eta ondoren dena zotz batean sartzen duzu.

Bukatuta dagoenean plater batean jartzen duzu eta prest dago jateko.

**ON EGIN!!!!**

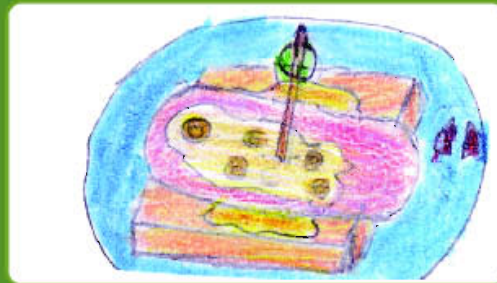




# umandiko pintxoa

## osagaiak

- \* Ogi Xerra 1
- \* Olio
- \* Urdiazpiko Iberikoa Xerra
- \* Tipula 1
- \* Tomate Txerri 1
- \* Eztia
- \* Oliba 1



## prestataketak

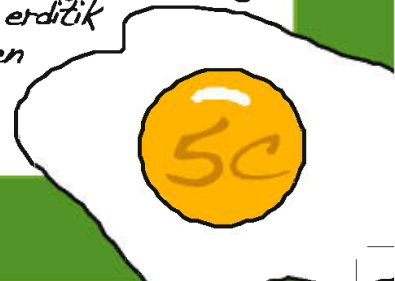
Lehenengo tipula bat hartzen dugu eta uztailetan moztzen dugu.

Jarraian tipula zartaginean botatzen dugu eta ezti tanta bat izurtzen dugu. Tipula gorritzen denean plater batean jartzen dugu.

Ondoren ogi xerra txigorgailuan sartzen da eta xigortzen da. Geroago, ogi xerraren gainean olio pitin bat bota.

Segidan, ogi xerra plater batean jartzen dugu eta urdiazpikoa bere gainean jartzen dugu. Ondoren tipula gainean botatzen dugu.

Ondoren, pintxoa lotzeko pintxo morunoko makil bat sartzen dugu. Geroxeago, makilan oliba bat jartzen dugu. Azkenik, tomate txerri bat hartzen dugu, erditik moztzen dugu, eta olio pixka bat botatzen dugu eta pintxoaren ondean kokatzen dugu.....





# maxifu saltsan

## osag aiak

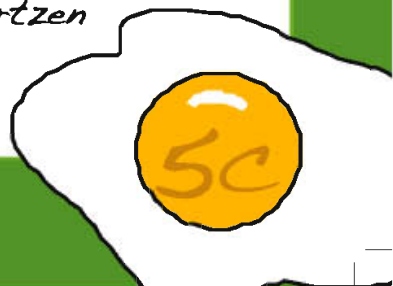
- \* Patata
- \* Gatza
- \* 4 Arrautz
- \* 3 Txanpinoi
- \* 7 Zoi
- \* Txorizo
- \* 4 Oliba
- \* Ogia
- \* Ketchup
- \* Mayonesa
- \* Olio



## prestaketak

Lehenengo patatak garbitu eta zuritu egiten ditugu. Gero zartaginean olio botatzen dugu; olio berotzen denean patatak eta txanpinoiak txikituta botatzen ditugu. Ondoren txorizoa botatzen dugu, olibekin. Patatak, olibak, txorizoa eta txanpinoiak egiten direnean, arrautzak irabiatzen ditugu eta zartaginean botatzen ditugu gatzarekin batera.

Egiten direnean tortilla laukietan zatituko dugu. Saltsa egiteko ketchup eta mayonesa nahastu egiten ditugu eta bi osagi hauekin saltsa arrosa egiten dugu. Pintxoak aurkezteko plateretan ogia jartzen dugu, gainean tortilla lauki bat, eta saltsa arrosa gainetik botatzen diogu.

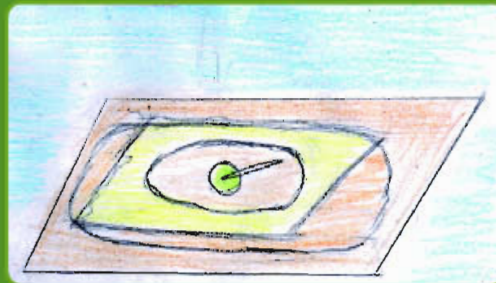




# yamaleon

## osag aiak

- \* Ogi Xerra
- \* Solomo Xerra
- \* Gazta Xerra
- \* Kroketa Bat
- \* Oliba Bat



## prestataketak

Har ezazu ogi xerra bat eta sartu txigorgailuan.  
Segituan frijitu solomoa .  
Solomoa frijitu ondoren jarri ogiarekin batera.  
Geroxeago hartu gazta zatitxo bat, eta ogia eta  
solomoarekin batera jarri .  
Ondoren egin krocketaren masa eta ogi birrinduan  
arrautza eta irinetan pasatu eta gero frijitu..  
Segituan kroketa ogia, solomoa eta gaztarekin  
jarri. Kroketa jarri ondoren, sartu pintxoa  
mikrondasean 1 min eta 30 segundutan  
**ON EGIN!!!**



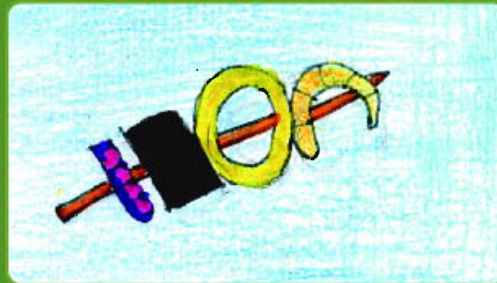




# pintxo picaleng uas

## osagaiak

- \*Olagarro egosia
- \*Haragi takotak (50gr)
- \*Rabak
- \*Ganbak gabardina erara
- \*Limoia
- \*Gatz lodia



## prestatetarik

1. Olagarroari olio eta piper beltz pisxka bat bota.
2. Osagai guztiak zartaginean jarri. Eginda daudenean atera.
3. Ondoren olagarro zatia, haragi tako bat, raba bat eta ganba gabardina erara pintxo batean jarri.
4. Bukatzeko limoia eta gatz lodia gainetik bota.







# pintxo topata

## osagaiak

- \*Ogia 1/2
- \*Arrultz bat
- \*Tomate pixka bat
- \*Patata 1
- \*3 bola patata
- \*Gatza pixka bat
- \*Olio



## prestataketak

Patata txiki bat hartu eta zuritu.

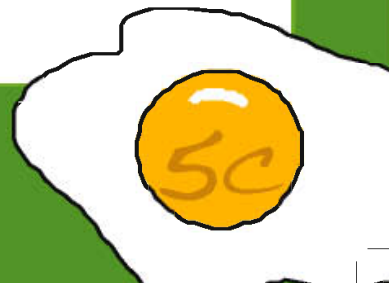
Ondoren patata zatitu eta frijitu.

Gero arraultza irabiatu, gainean gatza pixkat bota, eta patatak frijitu gainean izuri. tortila eginda dagoenean atera eta laukietan zatitu.

Ogia xerretan zatitu eta gainean tortila zati bat ipini.

Ondoren, tortila gaintik tomate pixkat bota.

Bukatzeko 3 bola patata jarri eta berriz ere tomatea bota.





## arroza Kubana eran

### osag aiak

- \* Arroza: edelontzi baten neurria pertsona bakoitzeko
- \* Tipula txiki baten erdia
- \* Tomatea: aginda pata bat
- \* Pertsona bakoitzeko arrautza bat
- \* Olio pixka bat, gatza
- \* Ura: arrozaren neurriaren hirukoitza



### prestataketak

Lehenengo moztu ezazu tipula. Ondoren jar ezazu ura berotzen, irekiten egon arte. Bi hauek prest daudenean, jar ezazu lapikoa eta jarri berotzen olio pixka bat eta tipula. Berotzen denean eta tipula opur bat bigurtzen denean, bota ezazu eta goilara batekin bueltak eman behar dizkiozu bi edo hiru minututan. Jarraian ura bota eta pittin bat nahastu ondoren, gatza bota eta lapikoari tapa jar ezazu. Lurruna ateratzen hasten denean, suaren indorra jeitsi eta lau minututan utzi horrela.

Lurruna ateratzen bukatzen denean, tapa kendu eta arroza plateretan banatu (politago geratzeko erabil ezazu ontzi bat molde bezala eta forma eman iezaiozu). Ondoren bota ezazu tomate beroa gainetik. Gero arrautzak frigitu behar dituzu eta jar ezazu bat plater bakoitzaren gainetik.





# babarrunak

## osag aiak

- \* Babarrun zuri kilo erdi
- \* 4 baratxuri ale
- \* Tipula 1
- \* 2 pipermin txiki
- \* Perrexila
- \* Oliba
- \* Gatza



## prestataketak

Babarrunak egin baino lehen, egun bat lehenago urdutan sartu behar dira. Ondoren, urarekin eta gatzarekin egosi, ordu erdi itxaron barazkiak (Tipula 1, perrexila eta 4 bara-txuri ale). Moztuta daudenean lapiko batean oliotan gorri-tu. Gero, txorizoa eta odolkia gehitu, eta piperrinarekin batera, salda gehitu. Azkenik, egosten utzi 20 minututan.

Bukatzean egosten, daukagu babarrunnezko lehengo pla-terra.







## dilistak txorizoarekin

### osagaiak

- \* 300 g Dilista
- \* 100 g Txorizo
- \* Tipula Txiki Bat
- \* Baratxuri Bat
- \* Olioa
- \* Gatza
- \* Arroz-odolkia
- \* Piper Berdea



### prestataketak

- 1- Lehenengo moztu ezazu txorizoa xerretan, piska bat frijitu kazola batean oliorik gabe eta aldendu.
- 2- Su bignez berdu kazola berean tipula eta baratxuria txikitu ezazu. Bota ezazu tomate birrindua bakarrik eta egosi ezazu 5 minutu.
- 3- Bota ezazu dilistak, aldeaz aurretik buztu beharrezkoa bada, eta urez estali. Egosi ezazu sua baxuarekin 15 minutuz, txorizoa, arroz-odolkia eta piper berdea gehitu eta jarraitu egosten dilistak bigunak egon arte.
- 4- Falta eginez gero, dilistak txorizoarekin zerbitzatu baino lehen, gatz kopurua begiratu.





# entsalada pasta

## osag aiak

- \* 350 g pasta
- \* 200 urdai gozoa
- \* 150 g gazta
- \* Papino 1
- \* Errefautsoak
- \* Arto gozoa
- \* Yogurt 1
- \* Majonesa, pipermina, olio eta gatz



## prestataketak

-Bota ezazu lehenengo pasta ur gazi irakinetan eta itxaroten dugu egosketa bukatu arte (20-30'). Gero jartzen dugu ura kendu arte.

Urdai-azpikoa mozten duzun bitartean, laukitsuetan, gazta freskoa mozten dugu. Geroago errefautsoak garbi itzazu eta, gero, rodajetan moztu itzazu. Ondoren azala kendu eta moztu itzazu zati txikietan.

-3 goiarakada majonesa, 3 yogurt goiarakada eta beste 3 goiarakada azpin nahastu. Gatz-piperraztana eta olio jarri. Gero beste osagaiak jarri eta pasta saltza; ondoren, arto gozoa.

Bukatzekeo pipermina edo zapore belarrak.  
**BON APETIT!!!**





# makarroiak

## osag aiak

- \* 250 gramo makarroi
- \* 100 gramo hirugihar edo urdaiazpiko
- \* 100 gramo txorizo
- \* Tipula 1
- \* 1/4 tomate saltza
- \* 100 gramo gazta birrinduta
- \* Gazta
- \* Ura eta olio



## prestataketak

Makarroiak egosi itzazu 9 minutu ura irakinarekin eta ugariaekin, olio eta gatz apur batekin. Hustu ezazu eta ezkutu (ura hotsarekin hozkirritu ahal duzu). Zartagin batean oliarekin frigitu tipula birrinduta, urdaiazpiko edo hirugiharra eta txorizo zatituta. Gero jarri ezazu tomate saltza eta utzi minutu batzuk. Nahasi makarroiak saltsarekin eta dena jarri labe batean hautsezta ezazu gazta birrindutarekin, eta gainerre 2 minutu. Atera labeetik eta platerean jar- ezazu

ETA BADAUZKAZU MAKARROIAK  
TOMATEAREKIN!!!!!!!







## Kalabazako purea

### osagaiak

- \* Kalabaza
- \* Tipula
- \* Porrua
- \* Ura
- \* Gatz
- \* Azenarioa
- \* Patatak



### prestatetarik

Lehenengo jarri ura eltze batean, azenarioak, patatak, porrua, tipula eta kalabaza txikitu ezazu, gero dena urez estaldu behar duzu eta dena ondo egosi. Bota ezazu gatz pizka bat. Sar ezazu presio eltzean 10 minutu eta gero irabiagailuan. (45 min beharko dituzu). Hau dena egin ondoren zure purea daukazu. **GOZA EZAZU!!**





# lekak

## osag aiak

- \* Lekak
- \* Patatak
- \* Olioa
- \* Gatza
- \* Ura



## prestaketak

- Lehenengo, lekak garbitu behar dira. Jarraitzeko, lapiko batean olioa bota eta bero itzazu.
- Bertan, ura bota eta utzi 100°-tara berotzen. Bitartean gatza bota eta utzi berotzen.
- Dagoenean, itzali sua eta hartu patatak. Ondoren, hartu ezazu labana zuritu eta moztu patatak.
- Orain, bota dena lapikora eta piztu sua. Utzi burbujak ateratu arte.
- Orain, berriz sua itzali eta utzi pixka bat hotza geratu arte. Hotza dagoenean hartu iraztortzia eta lapikotik bota bertan.
- Ez bota ura, gero erabiliko da.
- Lekak urik ez dutenean, bota itzazu berriz lapikora eta bertan izuri (ura eta olioaren duen salsa).
- Ia dauka prest lekak jateko. Nahiz baduzu jarri ahal dituzu urdaiazpikoarekin.





## arrautz frijitua

### osagaiak

- \* Arrautz bat
- \* Oliba
- \* ketchup
- \* Ogi



### prestataketak

Lehenik hartu arrautz bat izozgailutik .  
Ondoren putzatu kalpe txikiak emanaz .  
Aurretuta dagoanean plater batean bota .  
Zartaginan hartu eta sudan jarri .  
Oliba beroa egotean arrautzak bota zartaginera .  
Espatularekin bota oliba arrautzaren gainaldean ,  
salpikatzen bazu tapa jarri .  
Egindadagoanean plater batera pasa .  
Nahi baduzu , ketchupbata ahal diezu .  
Ogiarekin ere jan dezakezu .  
**OSO GOXOA IRUDITUNO ZAIZU!!!**







# patata tortila

## osagaiak

(partsona batarantz)

- #2 patata
- #arraultza bot
- #oliva
- #gatza



## prestataketak

- 1-Laburanga patataran azala kan ezazu eta zaitu.
  - 2-Gero sartagin batean oliva bot eta berotzen jar ezazu.
  - 3-Ondoren oliva bero dagoenean patata zatiak sartaginera bot itzazu gatz pizkarakin.
  - 4-Torraion patatak su baxuan jar itzazu.
  - 5-Geroago eginda dagoenean sutatik kendu eta aldetik alera itzazu, bot batean jarri eta beste plater batean arautsa irabiatu.
  - 6-Gero patatak eta arautzak nahas itzazu. Berrin sartagin batean jarri baina olio gutxiakin.
  - 7-Ondorngo pausoa kuzajaten utzi ezazu.
  - 8-Azkenik buelta eman eta beste aldetik egiten utzi ezazu. Eginda duzunean plateran jarri.
- HOR DAUKAZU PATATA TORTILA!!!!**





## oilazko izterrak labean

### osag aiak

- \* 2 Oilazko izter txiki.
- \* Ardo txuri txorrotada bat
- \* Olibo olio txorrotada bat
- \* Gatza pixka bat
- \* Ura pixka bat



### prestataketak

- 1-Lehenengo oilazko izterrei azala kendu ezazu eskuarekin edo labanarekin.
- 2-Ondoren erretiluan olibo eta gatza bota itzazu.
- 3-Gero oilazkoa han sartu ezazu eta ardo txuri eta olibo txorrotadak bota.
- 4-Labea berotu ezazu 200°C tan hiru minutuz.
- 5-Bero dagoenean erretilua sartu eta 30etan eduki ordu erdi.
- 6-30 min pasa eta gero buelta eman izterrei eta ura pixka bat bota.
- 7-Oilazkoa ia eginda dagoenean patatak zuritu itzazu eta ondoren moztu.
- 8-Azkenik labean sartu itzazu eta minutu batzuetan erretu egongo dira JATEKO PREST !!!





## odolkia pipernekin

### osagaiak

- \* Odolki erdia
- \* piper gorri batzuk
- \* alia



### prestatokak

- 1-Lehenengo odolkia zati ezazu eta mikrobutimean sar ezazu amintututa.
- 2-Bitarlean alia pixka bat bata ezazu zartaginean eta jarri berotzen (su erdian).
- 3-Gero odolkia atara ezazu, eman buelta eta beste hirur minututan izan mikrobutimean ondo agitako.
- 4-Ondoren zartaginean alia bero dagoenean bata itzazu piperrak; ez denbora asko, minutu bat edo.
- 5-Bukatzeke sua itzati ezazu eta jar itzazu plateran odolki zatiak eta ondoren piperrak  
**ON EGIN!!!**







# sandwicha

## osag aiak

- # Bi ogi xerra
- # Urdailazpiko bi xerra
- # Gazta lau xerra
- # Letxuga lau hosto
- # Tomate hiru xerra



## prestataketak

- 1.- Osu erraza da sandwich hau egitea, lehenengo, bi ogi xerra har itzazu.
- 2.- Geroago, urdailazpiko xerrak ogiaren gainean jar itzazu.
- 3.- Hori bukatzean letxuga eta tomate xerrak jar itzazu zure sandwichan .
- 4.- Azkenean, gazta xerrak hartu eta sandwichan jar itzazu, eta hori egin duzunean goiko aldean beste ogi xerra jarriozu sandwichari.
- 5.- Bukatzeko sandwicharen sar ezazu eta hiru minutu itxaron.





## arroz- esnea

### osagaiak

- \* 3 l esne
- \* 9 koilarakada arroz
- \* 18 koilarakada azukre
- \* Kanela zati bat
- \* 3 arrautzen gorringoa
- \* 100 gramo gurin



### prestataketak

- Lehenengo, esnea jar ezazu egosten kanelarekin eta azukrearekin. Utz ezazu irakiten bost minutu.
- Gero, beste osagaiak gehi itzazu lapikoan, gurina eta gorringoak izan ezik, su gutxiagorekin egin behar direlako. Irakiten utz ezazu su motelarekin eta egurrezko koilara batekin sarritan bueltak eman azpikoa ez pegatzeko. 50 minutu egon behar da horrela, arroza guztiz egosi arte.
- Ondoren, sutik bazter ezazu eta kanela zatia atera; pixka bat epeldu arte itxaron. Eta orain gorringoak eta gurina gehitu arrozari zapora hobea emateko.
- Azkenik, guztiz eginda dagoenean, katiluetan jarri eta hozten utzi, giroan dagoen temperatura hartu arte. Hozkailuan sartzen baduzu, garrantzitsua da jan baino ordu bat lehenago ateratzea oso hotza egon ez dadin.





# galleta tarta

## osagaiak

- \* 400 g galleta
- \* 250 g fondant txokolatea
- \* 150 g gurin
- \* Bi arrautza
- \* 250 ml esne
- \* Bi koilarakada brandy
- \* 150 g azukr



## prestataketak

Lehenik eta behin, txokolatea ur ezazu, bi koilarakada esnetan eta imaria bainuarekin, irakin gabe.

Ondoren, gurina azukrearekin irabiatu krema bat lortu arte. Gehitu gorrinoa eta txokolatea.

Jarraian, zuringoa irabiatu eta txokolate kremarekin nahas ezazu.

Gero, esnea berotu, brandya nahastu eta galletak esnetan busti eta jar geruza bat galleta erretilu luze batean.

Azkenik, galletak txokolatearekin estali eta beste galleta geruza bat gehitu txokolateaz estaliz hau ere.

Jarraitu horrela gainerako galletak eta txokolatea amaitu arte. Azukre glassarekin estali.







# txokolatezko mag dalenak

## osagaiak

- \* Arrautza bat
- \* 4 koilarakada esne
- \* 150 gramo irin
- \* 75 gramo azukre hauts
- \* 100 gramo Nesquik
- \* Legamia poltsa erdia
- \* 50 gramo gazta
- \* 50 gramo gurin



## prestataketak

- Lehenergo, gurina ur ezazu eta hori arrautza bat erantsi eta jarraian esnea gehitu eta ondo nahastu dena.
- Segidan, ontzi batean, nahas ezazu irina, azukrea, legamia eta gazta.
- Erantsi lehen egindako nahasketari eta ondo nahas ezazu dena, ore fin bat lortu arte.
- Hurrenez hurren, erantsi Nesquik eta nahas ezazu.
- Labea berotzen jar ezazu 200 gradutan.
- Baratu lortutako oreka moldeen hirur laurdenak bete arte.
- Sar ezazu labean 18 minutuz.
- Azkenik, utz ezazu hozten.





## limoizko bizkotxoak

### osagaiak

- \* Limoizko jogurta bat
- \* 4 arrautza
- \* Azukrea, 2 jogurt ontzi
- \* Irina, 3 jogurt ontzi
- \* Olicoa, jogurt ontzi bat
- \* Royal pakete bat



### prestataketak

- Lehenengo, limoizko jogurta bat har ezazu eta ontzi batean bota. Nahastu.
- Ondoren, ontzi berberan, 4 arrautzak gehi itzazu eta ondo nahastu.
- Jarraian, gehi ezazu bi jogurt poto azukre eta hiru poto irin eta nahasi.
- Gero, olicoa gehitu. Nahastu. Beranduago, royal pakete bat gehitu eta ondo nahastu.
- Labea 10 minutu aurreberotu 175°C tan. Ondoren, dena ondo nahastuta dagoenean eta 10 minutuak pasatu direnean, bizkotxoak sartu labean 40 minutu 175°C tan.
- 40 minutuak pasatu direnean bizkotxoaren forma izango du. Ontzitik atera eta...  
On egin!!







## txokolate eta intxaur bizkotxo

### osagaiak

- \* 3 arrautza
- \* Jogurt natural 1
- \* Azukrea, 2 jogurt ontzi
- \* Irina, 3 jogurt ontzi
- \* Royal legamia, 1 sobretxo
- \* 200g txokolate
- \* 250g intxaur
- \* Gurin pixka bat



### prestataketak

Lehenik, bol handi batean bota ezazu arrautzak eta jogurta, eta, jogurtaren edalontzia garbitu ondoren, beste osagaien neurriak bota itzazu: irina, azukrea, olioa eta legamia.

Ondoren, guztia irabia ezazu sardeska batekin.

Gero, nahasketa ondo irabiatuta dagoenean, gehi itzazu intxaurrak eta txokolatea.

Segidan, bizkotxo bertan pega ez dadin, gurinarekin igurtzitako laberako ontzi bat presta ezazu.

Jarraian, nahasketa ontzira bota ezazu eta labean sar ezazu 180°C tan 30-35 minutu.

Azkenik, hotza dagoenean atera ezazu ontzitik eta plater batean jar ezazu.





# aurkibidea

## pintxo

- 1- txikien pintxoak
- 2- sarawich
- 3- askatariko pintxoak
- 4- morunoa
- 5-8 euskaldun a la casera
- 6- pintxo morunoa
- 7- piparduna
- 8- oska lasan
- 9- kazalan pintxoak
- 10- kroketa pintxoak
- 11- txoko-fruti
- 12- askatariko pintxoak
- 13- kroketa pintxoak
- 14- pintxo berria
- 15- umantiko pintxoak
- 16- marifur saltsan
- 17- yamalean
- 18- pintxo picadangua
- 19- pintxo topatas

## lehenengo platera

- 20- arrosa kubana eran
- 21- babarrunak
- 22- dilistak txerizoarekin
- 23- entzadura pasta
- 24- makarroiak
- 25- kalabazako purea
- 26- lakak

## bigarren platera

- 27- arrautz frijitua
- 28- patata tortila
- 29- oilozko izterrak labean
- 30- odolkia piparrekin
- 31- sandwicha

## postreak

- 32- arroz- esnea
- 33- galleta torta
- 34- txokolatzko magdalena
- 35- limoizko bizkotxoak
- 36- txokolata eta intxaur bizkotxoak





umandi ikastola