

Aurkibidea

Santi Andueza

Javier Navarraz

Ainara Aienza

M^a Luz Razquin

Idoia Bengoetxea

Ilka Sailer

Ana García

Maika Bejarano

Juan A. de Miguel

Aldasoro

khadija Jabir

Ana Rodriguez

Maika Lorente

kalabazin krema

Entsalada epela ondo, micuit
eta ahate urdiazpikoarekin

Arroza entsalada

kardoa

Makarroiak

Bratkartoffeln (patata frijituak
alemaniar)

Makailu arrauzeztatuak

Mihi- arrain laranjarekin

Makailua bizkaia erara

Haragia eta barazkiak tajina

Sagarrek labean

kalabazin krema ogi
txigortuarekin

Kalabazin Krema

- Osagaiak (4 laguntzat)

- 750 gr. Kalabazin
- 250 gr patata
- 3 garta zatiak
- Ura
- Olioa
- Galtza



- Nola prestatu

Patatak zoritu eta kalabazinekin zatikatu.

Ipurri lapiko erpresan eta ura pitxo bat botu. Osagaiak egosi daudenean garta zatiak eta olio pitxo bat erantsi.

Ondoren osagai guztiak irabiatu, bazitu eta.....

Prezt dago.



On egun!

ENTZALADA EPELA ONDO, MICUIT ETA AHATE URDAIZPIKODAREKIN

OSAGAIAK (4 LAGUNENTZAT)

100 gr. ondo konfitatu

1 MEDAILLOI AHATE

FOIE-GRAS MICUIT 90 gr.

50 gr. AHATE URDAIZPIKO

1 TOMATE ENTZALADARAKO

1 LETXUGA

1 HARITZKO LETXUGA

OLIOA, MODENAKO OLPIÑA

ETA GATZA

NOLA PRESTATU

TOMATEA ZURITU ETA PIPITAT KENDU

ZATI TXIKITAN PUSKATU.

OSAGAI GUSTIAK PUSKATU ETA NAHASI

ONDOAK IZAN EZIK.

ONDOREN

ONDOAK ZARTAGIN BATEAN

GORRITU, MINUTU BATEZ

ZERBITATU BEHAR DEN UNEAN

ONDOAK ENTZALADARI BOTA



ARROZA ENTSALADA

OSAGAIAK (4 lagunentzat)

- 4 boso arroz
- 4 arrautz
- Atuna
- Letxuga
- Tomatea
- Maionesa
- Gatza

NOLA PRESTATU

Lapiko batean olio piska bat eta arroza jarri eta nahastu. Gero, gata eta ura bota eta hogei minutuz su motelean jarri.

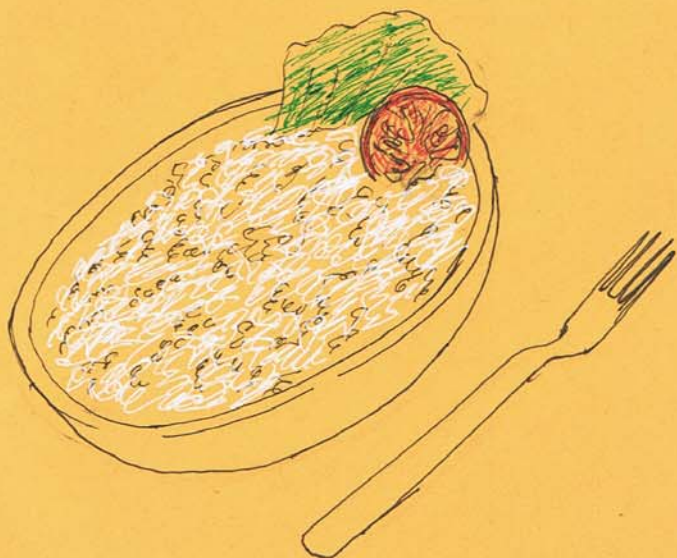
Bitartean, arrautzak egosi.

Ondoren, egiten denean, hozkailuan hoztu eta hotz dagoenean arrautzak eta atuna zatitu.

Gero arroza, arrautzak eta atuna nahastu maionesaarekin.

Zerbiteatu letxuga hosto batekin eta tomate xera batekin apaintzeko, eta prest dago!

On egin!



KARDOA

SEI LAGUNENTZAT

OSAGAIAK

- KARDO HANDI BAT
- BI GOILARRAKADA IRIN
- OLIOA
- GATZEA



NOIA EGIN

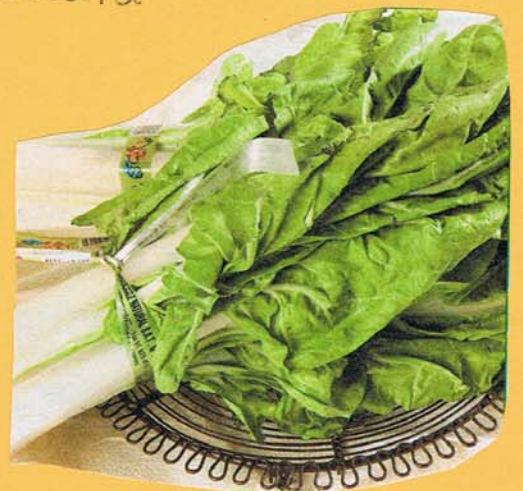
Lehenengo ondo zurutu kardoak.

Irini lapikoa urarekin, gero kardoak bota lapikora ura irakiteu gatzekin ozdu bat. Gero hartu litro bat salda eta gorde.

Zartagiuau bota olioan eta bi edo hiru goilarakada irin, ondo nahastu, gero bota poliki-poliki salda eta ondo nahastu beruz.

Gero saltsa bota lapikora kardoarekin, eta su motelean hamar minutu eduki eta prest dago jateko.

ON EGIN



MAKARROIAK

Osagarriak (4 laguntza)

- 300 gr haragi txakolina
- tipula bot
- arrano bot
- katxilari bot
- 250 gr Makarroiak
- tomate jitoa
- pitax

Uola prestaketa



Agian tipulaz, arranoz, eta katxilari txakolina txaronekin
beldan eta erapen gutxiarekin jateko haragi haragizko ukha
eta jitoa dela.

Biharlean makarroiak erosi dituzte minutu gutxiarekin
makarroiak txakolinarekin eta erapen gutxiarekin jitoa eta
tomate batekin. Bestalde, pitaxa, (eta erapen)

Bratkartoffeln

Osagaiak: 4 patatak
tipula erdia
200 gr urdai
gatz
piperbeltz
kumino
perrexil

Zehenik zuritu, egosi eta zatikatu patatak. Gero tipula eta urdaia zatikatu eta erregosi. Ondoren patatak, tipula eta urdaia nahasi eta frijitu. Nahastea gazitu eta ere erantsi piperbeltza, kuminoa eta perrexila. "Bratkartoffeln" patata frijituak alemaniar erara prest daude jateko.

On egin!

MAKAILU ARRAUTZEZTATUAK

OSAGAIK: KILO ETDI MAKAILU
IRINA

ARRAUTZ BAT

BARATXURI-ATAL BAT

TIPULA BAT

AZENARIO BAT

KILO LAURDEN TOMATE TXIKITUA

PERREXIL

GATZA ETA PIPERRA

OLIOA

~~ARRAUTZ~~ KUILARABAT AZUKRE

NOLA PREPTATU

MAKAILUA GEZATU EGUN BATEZ

TIPULA ETA BARATXURIA ZURITU ETA GERO TXIKITU

AZENARIOA TXIKITU

ONDOREN OSAGAI GUZTIAK FRIJITU 7 edo 8 minutu

BI KUILARAN OLIUTAN

PERREXILA GEHITU ETA EGOSI minutu bat gehiago

TOMATEA, GATZA, PIPERRA ETA AZUKREA GEHITU ETA

EGOSI HAMABOST MINUTU.

ERAGIN NOIZ EDO BEHIN ASTIRU-ASTIRU

MAKAILUA TIRATAN PIKATU

MAKAILUA ARRAUTZA IRINEAN PASTATU (PASTA)

GERU FRIJITU

ZERBITATU SALTZAREKIN



Makailua bizkai orara

Otagaiak (4 laguntzat)

4 puxka bakailao-solmoa

1 dl oliba-olioa

Salda

- hamar pipersen mamia
- 8 tipulak (4 zuria, 4 gorria)
- 4 baratxuri-atalak
- 50 gr. urdai
- gata

Baratxuri-atalak lokatzeko lapikoan ipini, eta makailua konfitatu 4 minutean. Atera eta gorde. Lapiko berean gainetako otagai txikituta ipini, eta errezoki su motelean. Bigun denean pipersen mamia erantsi eta errezoki 20 minutu gehiago. Saltsa lehortzen bada, arrain salda erantsi.

Saltsa Turmix eta txinan irazitu.

Solmoak saltsan ipini, irakinaldi txikia, eta zerbitzatu



Haragia eta barazkiak TAGIMA

OSAGAIK (6 Lagumentzat)

Kilo eta erdiko - haragia

Tipula bat

erdiko patatak

bost azemario

Tomate bat



olioa - Gatza - piperbeltz - piperrauts - azafra-izpia

Zingiber - lau baratxuri - atal eta perrexil

NOLA PRESTATU

Jarri Kilo eta erdiko haragia eta Tipula Txikitua eta Olio

Gatza - piperbeltz - piperrauts - azafra-izpia - zingiber

Lau baratxuri - atal - txikitua eta perrexil Lapiko batean

dena bota erregosi eta gevoz ur eta patatak eta azema

eta Tomatea eta ondu erdi ITXoim eta zerbitzatu - tajatu

MAROCAR ERARA

SAGARRAK LABEAN



OSAGAIAK

- 4 ERREGE SAGAR
- 4 KWILARA AZUKRE

NOLA PRESTATU

- SAGARRAK GARBITU
- PIZTU LABEA 180°
- SAGARRAK AZPILEAN IPINI
- SAGARREN EMINEAN AZUKREA GETLTU
- LABEAN IPINI HOGEI MINUTU ETA GERO LABETIK ATERA
- ZERBITATU

KALABAZIN KREMA OGI TXIGORTUAREKIN

4 Pertsonentzat.

Kalabazin Krema osagaiak:

- 3 Kalabazin.
- Patata bat ertaina.
- 4 Gazta-atala.
- Gatza.
- Ontzi txiki bat esnegain.
- Olio.

Ogi txigortua, osagaiak:

- 3 Ogi-xerra.
- Olio.

NOLA EGIN:

Sutan lapiko batean ura jami. Kalabazinak garbitu, zuritu gabe ezpaldu eta uretan bota.

Gero patata zuritu, ezpaldu eta kalabazinarekin uretan bota. Gatza pixka bat bota eta ordu erdiz su motelean jami.

Ondoren, egiten denean hustu. Gero, gazta-atalak eta esnegaina eta olio pixka bat bota eta dena inabiatu.

Zartagin batean olioarekin sutan jami. Oxi-xerak
ezpaldu eta olio berora dagoenean frijitu.

Ipini plater batean krema kalabazina eta
oxi txigortu gainean jami.

Prest dago eta on egin!

