

“xuri ta beltz”

Osagaiak

Arkume poncha

2 arrautza

Ogi birrindua

Tipula 1

Baratxuri hortz 1

Perrexila

Arkume odolkia egosia

Tomate saltsa



Egiteko modua

Nahiz eta "Xuri ta beltza" egiteko modu tradizionala ahanzturan erortzen ari den, badira oraindik bere horretan mantentzen duten etxeak.

Baratxuria txikitu eta zartagin batean jarriko dugu oliba olio txorrotada batekin. Tipula txikitua gehitu eta leunki sukaldatuko dugu, biguna eta urreztatua geratu arte. Ondoren, ongi garbitutako eta txikitutako pontxa gehituko diogu. Sutik kendu eta arrautzak, perrexila, ogi birrindua eta gatz eta piperbeltz pixka bat erantsiko dizkiogu, eta dena nahasiko dugu hanburgesa pila bat egin arte. Zati txikiak hartu, zapaldu eta hoztu ondotik gordeko ditugu.

Ondoren, lapiko batean oliba olio jarri, arkume odolkia frijitu pixka bat eta ondotik, aurrez frijitu ditugun opilak eta tomatea gehituko dizkiogu. Dena batera irakiten utzi eta gatzez zuzendu.

Amonaren sekretua!! Odolkia asunarekin egosi. Oxigenatu egiten du eta odolean zulogune gehiago sortzen ditu, harroago geratzea eraginez.

Beste modu bat ere badago, errazagoa dena: Harategietan odolkia eta xuria erosi eta ondotik errezeta etxean akitu!

Iruritako [Olari jatetxeak](#) emandako errezeta.