

🌀 MARMITAKOIA, BERMEOTAR ERARA 📷

Sei laguntzako osagaiak:

1.200 g hegaluze
Kilo bat patata
500 g tomate
200 g pipermorro
6 lukainka piper berde
8 koilarakada tipula
10 baratxuri ale
12 koilarakada olio
Koilarakada bat piperrauts
6 xerra ogi, oso meheak
Pipermin bat, mina

Kraskatu patatak, intxaurraren neurriko zatitan, eta jarri kazola batean, urez estalita, aurrerago egosteko.

Sartu pipermorroak eta lukainka piperrak labera, eta, erretakoan, kendu azala, eta moztu zerrenda mchetan.

Gorritu baratxuri ale bat 2 koilarakada oliotan. Gorritutakoan, gehitu piperrak, mantso-mantso friji daitezzen, 10 minutuz.

Zartagin batean, frijitu tipula eta baratxuri xehatuak, 10 koilarakada oliotan, mantso hasieran, eta bizkor, gero; eragin, erre ez daitezzen.

Gorritzen hasitakoan, gehitu piperrauts koilarakada bat, eragin ongi eta bota tomatea, zurituta eta hazirik gabe, txiki-txiki eginda; utzi irakiten 10 minutuz eta gehitu piperrak. Utzi dena irakiten, beste 5 minutuz.

Jarri patatak egosten; bien bitartean, kendu azala hegaluzeari, eta atera zatitxoak, patata zatiak baino apur bat txikiagoak; sartu labana, baina ez moztu, atera zatiak. Bota gatza hegaluze zatiei. Patatak egositakoan, bota hegaluze zatiak eta jarraian zartagineko nahastura eta ogi xerrak. Eragin gabe, egosi 5 minutuz, eta atera mahaira. Pipermina bota dakioket, nahi izanez gero.



🌀 OILAGOR ERREA SALTSAN 📷

Sei lagunentzako osagaiak:

Oilagor bat
Irina
Jerez ardo lehorra
Urdaia

Atera barrukiak oilagorrari, eta txikitu ongi, oratu arte. Bildu oilagorra urdaitan, soka batez lotuta; jarri labeko erretilu batean, eta erre 15 minutuz. Kendu soka eta urdaia, eta jarri oilagorra ogi zati frijitu handi baten gainean, buztinezko eltze batean. Horrela, odoltsu geldituko da, eta gutxi eginda.

Bildu labean gelditutako urdaiaren gantza eta nahastu koilarakadatxo bat irinekin (arrada betea), 2 koilarakada jerez lehorrekin eta oilagorraren barrukielkin. Utzi irakiten 5 minutu; iragazi saltsa, bota oilagorraren gainetik, eta atera mahaira.

Oilagorra odoltsu ez gelditzea eta samurrago gelditzea nahi izanez gero, prozedura berari jarraitu behar zaio, baina labera sartzean, bi koilarakada tipula xehatu eta azenario zatitu bat bota behar zaizkio. 15 minutu igarotakoan, kendu urdaia eta gehitu koilarakadatxo bat irin, lau koilarakada jerez eta lau koilarakada tomate saltsa. Saltsa urritu ahala, ura bota behar zaio, eta pixkanaka egiten uzten da. Oilagorra samur dagoenean, iragazi saltsa eta bota oilagorraren gainera. Mahaira ateratzeko unean, bota kopa bat koñak gainetik, eta cman su.

🌀 GALEPERRAK SALTSAN

Sei lagunentzako osagaiak:

12 galeper
200 g tomate
Azenario bat
8 koilarakada tipula
2 koilarakada irin, arrada beteak
10 koilarakada olio
200 g onddo edo txanpinoi fresko (bestelako perretxikoak ere erabil daitezke)
10 koilarakada ardo zuri
10 koilarakada ur

Garbitu galeperrak eta atera tripak; gorde gibela, bihotza eta arandoiak. Sartu ez kai adartxo bat galeper bakoitzean. Berotu olio kazola batean, eta jarri galeperrak; bi minutu igarotakoan, gehitu azenarioa eta tipula, eta onddoak, gibelak, bihotzak eta arandoiak, zatitxotan moztuta. Handik bost minutura, gehitu bi koilarakada irin, arrada beteak. Eragin denari bitsadera txiki batez; jarraian, gehitu ardo zuria, ura eta tomatea. Irakin dena ongi, galeperrak samur egon arte. Ondoren, iragazi saltsa txanotik, eta bota galeperren gainera (aurretik galeperrak erretilu batean jarrita). Ondu gatzez, eta atera mahaira.



🌀 EUSKAL PASTELA 📖

Pastela egiteko:

26 cm-ko zirkunferentziako
eta 3 cm-ko altuerako molde
biribil bat.

Orea egiteko:

450 g irin
3 arrautza gorringo
Arrautza oso bat
300 g azukre
300 g gurin
Limoi baten azala, birrinduta
Gatza

Krema egiteko:

22 koilarakada handi esne
8 koilarakada irin, arrada
beteak
80 g azukre
4 koilarakada handi ron
3 arrautza gorringo

Orea nola egin: Jarri mahaian irina, mendixka bat, eta bota haren erdian azukrea, gurina, 3 arrautza gorringo, arrautza osoa (zuringo eta guzti), 2 atximurkada gatz eta limoi baten azal birrindua. Oratu dena, baina ez gehiegi: egin bola bat, jarri plater batean, eta estali zapi batez.

Betegarrirako krema nola egin: Berotu azukrea, irina eta hiru arrautza gorringo, kazolatxo batean, su ezditan, hagatxoaz eraginez. Nahastura ongi homogenizatzeko, jarri su biziagoa eta gehitu, pixkanaka eta eragiteari utzi gabe, 22 koilarakada esne, oso bero. Irakiten hasten denean, bota 4 koilarakada ron. Irakin 3-4 minutuz, oso mantso, eta gorde toki fresko batean.

Orea eta krema bezperan egin, eta gorde.

Euskal pastela nola muntatu eta egosi: Zabaldu orea arrabolaz; horretarako, hautsezatu arrabola, mahaia eta orea. Orea zentimetro erdiraino zapaldu behar da. Moldearekin berarekin mahaiaren gainean sakatuz, atcra tartaren oinarria eta tapa; moldearen hondo guztia estalita geldituko da horrela. Gero, moztu orea, moldearen inguru guztia estalita gelditzeko moduan, 3 cm-ko altueraraino eta itsatsi moldearen paretetara. Jarraian, bete moldea kremaz eta aurretik moztutako orea taparekin, tapatu. Azkenik, busti gainaldea arrautza irabiatuz eta sartu labra, ordu eta erdi. Atera tarta moldetik, eta zerbitzatzeko prest izango dugu.



☞ SAGAR TARTA 📷

Oinarrirako:

500 g irin
3 arrautza
200 g gurin
2 atximurkada gatz
Ur hotza

Sagar purea egiteko:

12 sagar
4 koilarakada azukre
4 arrautza zuringo
10 koilarakada azukre,
arrada beteak
2 arrautza gorringo

Tarta apaintzeko:

2 sagar

Egin biribil bat irinarekin, eta, erdian, jarri arrautza, gurina, gatza eta ur pixka bat. Oratu dena, hostorearen antzera gelditu arte. Utzi pausatzen, ordubetez.

Jarraian, zabaldu orea arrabolaz, eta egin zerrendatxo batzuk, tarta egiteko erabiliko den erretiluaren hedadura halako luzerakoak. Busti ertzak urez, eta jarri beste ore zerrendatxo batzuk, zentimetro bat zabalak eta milimetro eta erdi lodiak, ertzetan, bi aldeetatik urez bustita. Bete sagar pureaz.

Sagar purea egiteko: Zuritu 12 sagar, eta zatitu, mutxikina eta haziak kenduta. Irakin litro bat ur eta bota sagarrak; egositakoan, atera iragazki batera. Lehortu labean, iragazkian bertan.

Sagarrak egosteko erabilitako ur horretan, egosi azalak eta hondarrak, 20 minutuz. Gero, iragazi txanotik edo iragazkitik, espatula batez sakatuz, ahalik eta zuku gehien ateratzeko.

Murriztu salda zartaginean, 2-3 koilarakada besterik gelditzen ez diren arte. Gehitu 4 koilarakada azukre (arrada beteak) eta labean edukitako sagarrak, alde zurretik puregailutik pasatuta. Irakin dena, eta gorde gerorako.

Harrotu arrautza zurgingoak, eta, ongi harrotuta dandean, bota azukrea, pixkanaka, irabiatzeari utzi gabe. Nahastu merenge hori aurrez gordetako sagar pure edo kremarekin, irabiatu gabe, eta gehitu 2 arrautza gorringo hautsi.

Koilara batekin, jarri zerrenden erdian, luzera guztian; berdindu labanaz, alboetan ezarritako bi zerrenden aldueran.

Zuritu sagarrak eta moztu sagar erdi bakoitza 3-4 milimetroko xerratan. Jarri xerrak sagar purearen gainean, bata bestearen gainka, baina bakoitzak azpikoa guztiz estaltzen ez duela. Busti ertzak arrautzaz, bota azukrea gainetik, eta sartu labera, su certainean hasieran, su bizitan handik 20 minutura.

