

ZERTARAKO DA EGOKIA

Ezin hobeak atsedeen-egunetarako.

OSAGIAK	KANTITATEA/UNITATE
Arrautza	1
Almendra-irina	30gr.
Legamia	K/N
AOVE	K/N
Loping-a edo betegarria: guakamolea, urdaiazpikoa, urdaiazpiko egosia...	Gustura
Gatza	K/N



PRESTAKETA

Irabiagailuzko edalontzi batean irabiatuko ditugu osagai lehorrak eta hezeak, ehundura homogeen eta trinkoa lortu arte (ez da erabat likidotu behar). Su ertaineko zartagin edo plantxa bero batean AOVE gehituko dugu pintzel baten laguntzaz, eta tortatxoaren masa gehituko dugu, neurri-unitate gisa erabiliko dugun kazo baten laguntzaz (antzeko tamaina duten tortatxoak gera dakizkigun). Bi aldeetatik egin behar dira. Behin eginda, topping-ak edo betelana gehitu. Errezeta honek balio du ogiarekin erabiltzeko eta gure gustuko osagaiekin betetzeko.