

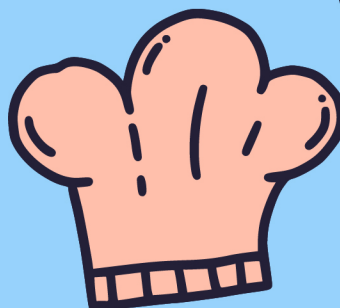
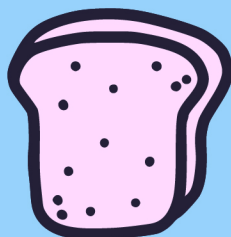
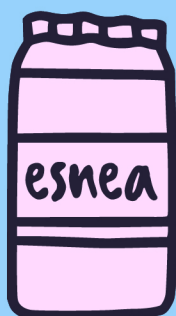
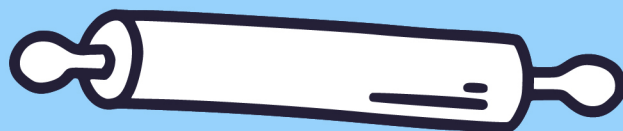
apirilak 15



# Torrijak

## osagaiak

- Ogi zati bat (aurreko egunekoa)
- 0,25 l esne
- Bi arrautza
- Bi goilarakada irin
- Limoi bat
- Kanela makila
- Baso erdi oliba olio
- Azukre goilarakada bat



## azalpena

1. Esnea, limoi azalaren zati bat eta kanela makila su baxuan irakiten ipini 5 minutuz. Ondoren, plater batera pasa eta hozten utzi.
2. Ogia xerratan moztu eta esnetan busti (10 minutuz).
3. Arrautza irabiatuta eta irina plater banatan ipini.
4. Ogi xerrak irin eta arrautzatatik pasa.
5. Oliba berotu zartagin batean eta frijitu.
6. Azukre eta kanela pixka bat bota gainera.



Bidali zuen argazki edo bideoak 688 725 738 zenbakira edo ludoteka@soraluze.eus helbidera