
ERRIKO SUKALDEA

ANTXOAK OTZIK JATEKO

Antxoak (merke dagozanean).

Tipulak

Pipar-autsa

Olio eta gatza.

Ontzi altu batean tipula ipiñi zati zapaletan fondo guztia bete arte.

Tipula-gaiñean, antxoak banan-banan, alkarregaz, bete arte. Antxo-gaiñean beste errenkada bat tipula. Berrito antxoak eta tipulak ontzia ia bete arte.

Gero, olio ipiñi sarteñean eta, berotzen danean, pipar-putsa bota, segundu batean naasta eta, erre baiño lenago, ontzira bota. Orrela bete-tako ontzia sutan ipiñi indar gutxitan. Ordu batetik bi ordura euki sutan, kantidadea eta sua nolakoak diran. Su gutxiago eta denbora geiago. Kantidade geiago eta denbora geiago. Oba da su gutxiagogaz, denbora geiago eukitzea...

Gordeteko balio dabe eta gero otzik jateko amarretako, entremes eta orrelakoetan.

LEGATZA LABA TIPULAGAZ

Legatza zati aundi bat osorik.

Bi tipula.

Bi arrautza-gorringo.

Olio. Gatza eta limoia.

Lenengo: laba berotu. Legatzari ebagi tzuek egin bizkarrean. Gatza emon eta limoia. Bandeja batean ipiñi. Sartañean bi tipula, zati txikie-tan, su epeletan bigundu. Gero legatzari gaiñetik bota eta laban sartu le-gatza hero-hero. Geroago laba apur bat otzitu eta tarteka laba iriki eta saltzea bota gaiñetik lebatzari.

Lebatza egiten danean (azurrak aragitik askatzen diranean) atara la-batik. Tipulak eta saltzea pasau txino baten eta hero gitxigaz bi arrau-tza-gorringo nastau. Lebatza iriki eta bertan saltzea bota. Perejilla be ipiñi jateko prest.

MAKAILLAUA "A LA ROMANA"

Makail্লাua zatika, nai dan beste.

Olio, biñagria, pipar-miña, tipulea txikituta... Uruna eta arrautzea.

Sartañean olio ipiñi eta tipulea. Apur bat egiten danean biñagria eta piperra bota. Bertan makail্লাua apur bat pasau. Atara eta sikatu. Urunetan eta arrautzetan pasau. Oliotan frijidu eta maira. Asko egin barik.

MAKAILLAUA MAHONESAGAZ

Makail্লাua zatika egosi.

Azala kendu.

Legortu, ontzi batean ipiñi eta mahonesagaz untan. Jateko prest.

MAKAILLAUA ERRETA

Zizki-mizki edo entremesetarako edo baso bat ardo edateko.

Asko ez.

Makail্লাua beratu-bakoa. Azala kendu eta zatiak parrillan sutan

Asko errebarik. Gatzat irteten dautso kanpora. Zapi zuri bategaz kendu. Plateretan bakoitzak bere zatitxoa artun eta olio bota gordiña. Olibakoa bada, obe. Eta jan.

MA KAILLAU-PA STELTXOAK

Makail্লাua beratuta. Zati lodiak (obleas). Pipar-gorri gozoak. Arrautza egosia eta mahonesa.

Makail্লাua azurbarik triturau kilo eredi. Berarekin batera 50 gramo piparra eta arrautza egosi bat. 100 gramo mahonesa. Zati lodi bakoit-zean pasta orretatik koillarakada bat ipiñi eta bueltau erdia erdiaren gaiñean. Zatiak borobillak dira eta illargi erdi baten antzera geratuko da. Borobillak dira eta illargi erdi baten antzera geratuko da. Borobillak diran tokian kuxtillio bategaz markak egin, bi zatiak alkarregaz alkartu ditezen. Frijidu.

MAKILLAU

Betiko garrak: 1 beratuten ipiñi: meia 24 ordu; lodia beste orren-beste eta oso lodia bada. denbora geiago.

2 Eskamak kendu.

3 Uretan berotu bat emon, aparra agertu arte.

4 Ur ori gorde.

MAKAILLAUA SALTZA GORRITAN

Amar lagunentzako

Patatak: bi kilo Verdi.

Makail্লাua: bi kilo. Zatika.

Tipula aundi bat.

Pipar-autsa koillara aundi bat.

Ura: bi litro edo, patatak ondo tapa-artean. Olio: 200 gramo.

Lenengo sartañean olio ipiñi eta tipula txikituta, erre barik, bigun-tzen danean, pipar-autsa bota segundu batean naastu eta ura (makai-llaue berotuten eukitakoa). Luzatzen bazara, erre egingo da pipar-autsa. Kazuela aundi batera pasa.

Gero, ura irakiten asiko danean, patatak ipiñi zapal-zapal ebagita. Aizkenean, patatak egosten diranean, makail্লাua ipiñi azala gora dala. Amar minutu egosten eta mairako prest.

MAKAILLAUA SALTZA ZURIAN

Amar lagunentzako.

Patatak makail্লাua, olio eta ure berdin aurrekoaren antzera. Bera-katzak sei leka.

Esparrago-sukua. Dendetan saltzen dira esparrago-sukua egiteko sobretxu batzuek. Erdi bategaz, litro erdi uragaz, egin sukua. Perrejilla apurtxo bat.

Lenengo sartañean olioekin berakatzak gorritu, errebarik. Kendu berakatzok. Perrejilla bota segundu batean. Pasa kazuela aundi batera.

Gero, ura bota (makail্লাuaren ura) eta patatak egosi zapal-zapal ebagita. Aizkenean, patatak egosten diranean, sukua botau gaiñera eta suku orretan makail্লাua ipiñi azala gora dala. Amar minutu egosten eta maira.

ANES SARTAIÑ