

BARAZKI PAELLA



OSAGAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- ARROZA

- BARATXURIA

- TIPULA

- AZENARIOAK

- PIPERRA

- TXANPIAK

- GATZA

- BARAZKI SALDA

- OLIOA



PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin

1



2



3



4



5



6



7



8



BARATXURIA ZATITU TAULAN
ETA ZARTAGIRA BOTA.

UTZI BARAZKIAK
ZARTARIAN EGITEN.

BARAZKI SALDA GEHITU.

ARROZA ZARTAGIRA BOTA
GATZ PIXKA BATEKIN.

UTZI ARROZA EGITEN 20 BAT MINUTUZ.

TIPULA, AZENARIOA, PIPERRA ETA TXANPIAK
PUSKATU ETA ZARTARIRA BOTA.

ESKUAK GARBITU

ZARTARI BATEAN OLIOA BOTA.