



DILISTA GORRIEN ESPIRALAK BARAZKIEKIN

OSAGAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- DILISTA
ESPIRALAK

- PIPER GORRIA

- PIPER BERDEA

- PIPER HORIA

- TXANPINOIAK

- AZENARIOA

- TIPULA

- BARATXURIA

- ERROMEROA

- KALABAZINA

- OLIOA



PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin

- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 
- 6 
- 7 
- 8 

 LIVEWORKSHEETS

- ☐ BARAZKIAK TRITURAGAILUTIK PASA ONDOREN, PASTA, BARAZKIAK ETA AZENARIO SALTSA NAHASTU.
 - ☐ BARAZKIAK GARBITU ETA ZATI TXIKITAN MOZTU.
 - ☐ DILISTA GORRIAK EGOSI LAPIKO HANDI BATEAN.
- ☐ ERROMERO ETA GATZ PIXKA BAT GEHITU ETA EGOSTEN UTZI 15 MINUTUZ.
- ☐ ZARTARI BATEAN BARAZKIAK ERREGOSI OLIO ETA GATZ PIXKA BATEKIN.
- ☐ BESTE LAPIKO BATEAN, BARATXURIA, TIPULA ETA AZENARIOAK BOTA ½ LITRO UREKIN.
 - ☐ ESKUAK GARBITU.
 - ☐ BITARTEAN, AZENARIOAK ZURITU ETAZATI TXIKITAN MOZTU.