DILISTA GORRIEN ESPIRALAK BARAZKIEKIN

LIVEWORKSHEETS

OSAGAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- DILISTA ESPIRALAK
- PIPER GORRIA
- PIPER BERDEA
- PIPER HORIA
- TXANPINOIAK
- AZENARIOA
- TIPULA
- BARATXURIA
- ERROMEROA
- KALABAZINA
- OLIOA

LIVEWORKSHEETS

PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin

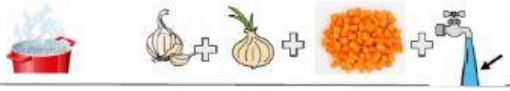
1

2

3

4

5

6 

7

8

- [ ] 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.

LIVEWORKSHEETS