



elkartearen kazeta - 2022ko ABENDUA

Hilabeteko aktualitatea:



Berritasunak badira Webgunean !

Erabaki onak ere urte ondarrean har daitezke. Horietan, Sarde sardexkaren webgunearen ber antolaketa. Webgunean ibiltzea errexteko, orrialdeak sinplifikatu ditugu. Orrialde batzu ere gehitu ditugu, hala nola elkartearen aktualitatea, Sarde sardexkaren kazeta guziak irakur daitezke orrialde horretan, baita elkarteak gauzatutako proiektuak. [HEMEN](#) begira !

Hilabeteko hitzorduak :

2022an egitarau aberats baten ondotik, 2023 urtea prestatuko dugu urte ondar honetan, baita pausa ttipi bat hartuko ere !

Hilabeteko errezeta :

Baklava



(Errezeta erraza)

24 zati egiteko osagaiak : 250g intzaur lehertu – 125g pistatxa lehertu (ez gatzatu ez erreak) – 150g almendra– 100g azukre hauts – 100g burra hurtua – 4 zopa kutxara laranja lili – kanela zopa kutxara bat – 150g ezti – 3 hostorezko pasta (« filo » pastaren ordez)

Fruitu idor guziak irabiatu. Azukrea, burra eta bi kutxara laranja lili gehitu, eta nahasi. Labera doan papera moztu eta plataren zolan ezarri. Hostorezko pasta bat paper gainean hedatu. Fruitu nahasien erdia eman gainetik. Ondotik, beste hostorezko pasta eman gainetik, eta fruituak berriz ere gainetik. Azkenik dena estali azken hostorezko pastarekin. Kanelaz estali pasta. 24 pozi moztu eta labean eman, 20 minutaz (180 gradutan), pasta gorrastatu arte. Eztia beroazi, eta bi kutxara laranja lili gehitu. Baklava ezti horrekin estali. Utzi hozterat eta idortzerat guttienez egun bat.

(Landare aromatikoaren inguruko tailerrean jastatua eta ahotik ezin utzia !)

Anuntzio ttipiak :

Facebook-eko gure orrira zatozte ! Sarde Sardexka elkarteko kide bilakatuz ! (cf. Azaroko kazeta), janariaz informazio ugari aurki dezakezue Euskal herrian bizi ala ez !



<https://sardesardexka.weebly.com/>



sarde.sardexka@gmail.com