## AGINTERA

Bideoa; ITURRIA: EITB.EUS, TXORIENE

EGITEKOA:

**Bideoa ikusi eta instrukzioak/aginduak azpimarratu eta ordenatu.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |

<https://www.eitb.eus/eu/telebista/programak/txoriene/bideoak/osoa/7087476/bideo-errezeta-olo-eta-txia-hazi-budina-fruitu-gorriekin/>

***Errezeta***

Olo eta txia hazi budina, fruitu gorriekin.

*Osagaiak:*

Olo malutak, 200g

Txia haziak, 4 koilarakada

Liho haziak, 2 koilarakada

Agabe ziropa, 45g

Fruitu gorriak, 150g

Ura, 350ml

Edari begetala,150g

|  |
| --- |
| * Agabe ziropa bota. |
| * Irabiakia gehitu. |
| * Txia eta olo haziak eho. |
| * Hazi irina gehitu. |
| * Fruitu gorriak urarekin irabiatu. |
| * Edari begetala gehitu. |
| * Egoten utzi. |
| * Mitxoleta haziak eta koko birrindua bota |

HIZTEGIA

1. Agabe-a: agave
2. Olo-a:avena
3. Ziropa: sirope, jarabe
4. Irabiaki-a: batido
5. Mitxoleta: amapola
6. Hazi-a: semilla
7. Irin-a: harina
8. Bota: echar
9. Eho: moler
10. Gehitu: añadir

**ERANTZUNAK:**

1. TXIA ETA OLO HAZIAK EHO.
2. AGABE ZIROPA BOTA.
3. HAZI IRINA NAHASTU.
4. FRUITU GORRIAK URAREKIN NAHASTU.
5. IRABIAKIA GEHITU.
6. EDARI BEGETALA GEHITU.
7. EGOTEN UTZI.
8. MITXOLETA ETA KOKO BIRRINDUA BOTA.