

ESKUALDUN KOZINERA

(Jarraitzen)

JAN EDANAK

Makallana eta zerbua

Haz zazu zaurrezko aje burdin ja pita bat, ontzu edo azpi-
nua, ezalota, perrexila, kornixonsk, horiek guztiak ongi xehatuz, olio
fina bainaz guti. Oho hortan, utolu zaitzu makallan puztutako egurrek,
xokorrik ondu batian, estal zazu makallana ezin inguruetan berria.
Hasi agi hainaz arrosatzen dazularik ohoarekin, ontzu sasu gainan eta
guti azpian, eta zazu gaitasun gortezari eta zerbua zazu.

Makallana à la Bayonnaise

Guz gabezurik egosaraz zazu makallana, bat zoztu haxirik bati
hain gabe. Ezazu kasola batian buru puztu eta bat freskia, bertan
hainberze olio eta biper beltza; ontzu haz zazu makallana. Horietan
kasola, puztu zazu fumego bazterian ez oharu eratu; itzolltu zazu eta
begian, saltsa egin arte; eta zerbua zazu, ontzu dazularik ar inkutua
piat zola debile batian, bere egon dadu.

Makallan satsen

Guz gabe zazu ongi eta egosaraz. Ezazu kasola batian buru puztu
eta eta, zazu denian, makallan dazularik eta itzolltu ongi xehatuz, eta
eta zazu gortezari, atara zazu kasola sats eta ontzu hildera eta bat

ESKUALDUN KOZINERA

(jarraipena)

Makallaua au Gratin

Har zazu zilarrezko edo burdin jo plat bat, emozu zolan ogi mami, exalota, perrexila, kornixonak, horiek guziak ongi xehatuak, olio fina bainan guti. Ohe hortan, antola zaitzu makallau puxkak egosiak, xukaturik oihal batian; estal zazu makallaua erran ingredient berekin. Estal ogi mamiz arrosatzen duzularik olioarekin, emozu sua gainian eta guti azpian; utz zazu gratina goritzerat eta zerbitza zazu.

Makallaua à la Bayonnaise

Gatz-gabeturik egosaraz zazu makallaua, ken zoitzu hexurrak bera hautsi gabe. Emazu kasola batian burra puxka on bat freskua, bertze hainbertze olio eta biper beltza; emazu han zure makallaua. Harzazu kasola, pausa zazu furnego bazterrian ez dezan erakit; itzulika zazu su hegian, saltsa egin arte; eta zerbitza zazu, emaiten duzularik ur irakitua plat zola doble batian, bero egon dadin.

Makallaua saltsan

Gatz-gabe zazu ongi eta egosaraz. Emazu kasola batian burra puxka bat eta, urtu denian, emaiten duzu ahur bat tipula ongi xehatuak, uzten tuzu gorritzerat; atera zazu kasola sutik eta emozu kullera on bat

irin; busti zazu emeki emeki higituz makallaua egosi duzun ur harekin, utz zazu irakitzerat. Biper beltza, baratxuria eta perrexil xehatua. Saltsa egin denean, berexten tuzu makallauaren hexurak, eta emaiten barnerat gustuaren hartzeko. Manera hori exzeleta da pastiz fuilletatuen-dako.

Makallaua à la Provençale

Makallauak behar du izan ongi gatz-gabetua eta egosia. Berexten tutzu hexur guziak; xehatzen duzu untzi batian, emanez noizetik noize-ra esne xorta bat. Emazu burra puxka bat kasola batian, olio xorta batekin, suaren gainean. Frita zazu barnean tipula puxka bat eta baratxuri xister bat xehaturik. Emazu zure makallaua barnerat; jo zazu han ongi kullera zurezko batekin, eta bota zazu emeki emeki libera erdi bat olio fin beti itzuliz; eman dezokezu esne xorta bat hobia izaiteko. Zerbitzatzeko mementoan, emazu perrexil puxka bat ongi xehatua, zenbeit kapra edo kornixon. Eman dezakezu pastiz vol-au-vent batian.

Aingirak jusian

Emazu kasola batian olio xorta bat edo urina, tipula xehatuarekin eta karrote arrundak; guziak gorritu direnean, emozu ur beroa eta utz zazu irakitzerat. Pasa zazu zure jusa, eta amazu aingira barnerat lehenik suan pasaturik, oihal batekin frottaturik pelatu gabe, eta puxka ttipietan xehaturik. Biper beltza, gatza, kornixon, mahatsak, adan merlatuak. Emaiten tuzu ogi axialak xiorturik. Eta gorritzen.

Aingirak saltsan

Behar da tipula xehatua fritatu. Ken zazu kasola sutik eta eman kullera on bat irin uzten delarik puxka bat gorritzerat. Trenpatzen da emeki emeki bi baso ur eta baso bat arnorekin. Emaiten da aingira lehenik suan pasaturik, frottaturik eta xehaturik; uzten da egosterat eta emaiten zaizko ogi axialak xiorturik eta kullera bat sukre.

Lanpreda

Harzazu ahur bat porru eta hainbertze tipula; xehatzen tuzu eta frita zaitzu hirur kullera oliotan; emozu gero exalota puxka bat xehatua, kullera bat irin, higi zazu eta utz zazu gorritzerat. Busti zazu baso bat arnorekin eta bertze hainbertze saldarekin edo urekin, arnoarekin nahasi ondoan odola. Gatza, biper beltza, mahats, adan merlatuak, piñonak. Utzazu irakitzerat oren erdi bat su eztian. Emazu zure lanpreda ur irakituan, xuka zazu oihal batekin, ongi frottatuz. Xeha zazu eta zartainean frita. Emazu saltsan eta utz zazu egosterat. Gorritzatu.

Murlo farzituak

Egiten duzu haxiz bat ogi mami, zenbeit baratxuri xister, biper beltza, gatza. Trenpatzen duzu olioarekin, edo minagrearekin, edo mahats molzo baten jusarekin. Farzizazu murloa eta trenpa olioan, eta egos grillan. Emaiten duzu plat batian olio eta minagria, perrexila ongi xehatua. Horiek guziak ongi nahas eta emazu zure murloa gainean.

Anxoiak

Behar dira ur hainizetan garbitu, hexurrak kendu, eta errimatu luzara plat batian. Bi arroltze gogortzen dituzu, xehatzen dituzu gorringuak eta xuringoak aparte. Emaiten da xuringoa anxoienginguruan, gorringua xuringuenginguruan eta perrexila ongi xehatua paketa ttipietan xuringoaren inguruan. Estal zaitzu anxoiak olioarekin.

Anxoi erriak

Hauts zaitzu ogia lau kadroka axialik gabe. Frita zaitzu olio finean. Garbi zaitzu anxoiak gorago bezala; xeha zaitzu eta heda ogien gainean. Xeha exalotak, perrexila: pasa zaitzu kasolan, emazu olio, biper beltza, minagre xorta bat. Bota zazu hori anxoi erriengainean eta zerbitza.

Ekrebizak

Taza bat ur, taza bat minagre on, bertzebat arno, gatza, biper beltxa, epizak, perrexila, tipula, belar finak. Ekrebizen kantitatearen araberak, behar da saldak estali. Erakit zazu salda hori ekrebizak eman gabe. Jasta zazu eia gustu aski altxatua duen. Ekrebizak eman onduan behar du saldak goiti igan hirur aldiz. Aldi bakotxian ekrebizak itzul zatzu, pausa zazu perza taula baten gainian ateratzen duzunian, eta bota zazu baso tiki bat minagre, eta utz zazu pausatzerat memento bat. Arrima zaitzu saladier batian eta plat batera bota.

Aza à l'Anglaise

Harzazu aza buru xuri bart edo biga eta erakitaraz puxka bat. Harzzen duzu gero xingar azpiki, aratxekei, edo lumadun egosia, tipula, exalota puxka bat. Xeha zaitzu guziak elkarrekin emaiten duzularik aza ere xehaturik. Emaitzu horiek guziak kasola batian, emaiten diozutelarik noizetik noizera kullera bat jus, kolore doratu arte. Egosi direnean, nahas zaitzu hirur arroltze goringorekin, sutik kanpo.

Bertze kasola bat pasatzen duzu urinarekin, emaiten duzu ogi mami, inguru guzian, gratin baten formatzeko gisan. Emaiten duzu zure aza barnian, pausatzen duzu furnegoan, su ezitan edo ikatz bizi gainean, maiz kasola higituz. Emozu estalgi bat suarekin gainean. Ardikitzen duzu plat barnedun batetarat eta emaiten jusa inguruan.

Espinartak esnean

Irakitaraz zaitzu espinartak gatz puxka batekin, lehenik garbiturik, eta emaitzu ur hotzian. Xeha zaitzu ongi eta ura hen ahal bezenbat. Emaitzu kasola batian, burra puxka batekin, eta emazu esnia emeki emeki, maiz higituz. Kullera bat irin, sukria eta zitron raspura. Emaiten bada banilla, ez du bertze urin beharrik. Errima zaitzu plataren gainean, ogi axal burran fritatuekin eta herrausta sukrez.

Tipula purea

Xeha zaitzu tipulak arrundaka; emaitzu kasola batian, xingar azpiki puxka batekin, biper beltxa eta bi kullera ur. Horiek guziak egosi direnean, emaiten duzu baso bat arno xuri on eta hirur kullera sukre. Uzten duzu arras egosterat. Glazatzen duzu gero karbonade bat eta emaiten duzu gainean.

Tipula ttikiak

Nahas zazu urin puska bat kasola batian. Beroa denian, emaitzu zure tipulak barnerat. Uzkitzu ongi gorritzerat; emazu arras ur guti, biper beltxa, gatz, eta utz egosterat; sukria, minagre xorta bat. Ez badira aski gorri, behar dira gorritu.

Minatak

Garbi zaitzu minatak eta egos; gorri zazu tipula puxka bat xehaturik urinean. Tipula gorritu denian, emazu minata ongi xehaturik; sukra zazu zure gustorat, eta zerbitza arroltze, edo arrain edo xingar eltze-koaren edo gazituaren azpian.

Baba de Marais

Egosten tuzu zure babak eltze batian oren laurden bat, kiretsaren kentzeko. Emaiten duzu kasola batian urin puxka bat ete tipula xehatua; gorritu denian, emaiten tuzu babak irin puska batez estaliz eta gatz; emozu ur bero xorta bat eta utz zazu egosterat. Kullera on bat sukre. Ken zazu sutik eta lot bi arroltze gorringo nahasirik kullera bat minagrerekin.

Artixaut farzituak

Egos zaitzu urian, pika zoizute hosto punta eta ken belarra. Egin zatzu haxiz bat xingar aspikiarekin, tipula, biper beltz puxka bat, eta frigi zazu zartainean; egosi denean, eman zozu ogi mamia, eta uzten duzu gorritzerat. Farzi zaitzu zure artixautak, eta pasa pala gorria gai-

nean; frigi zaitzu urinean. Meheko gisan egiteko, ez eman xingarrik eta urinaren plazan emazu olio gatz puxka batekin.

Ilar xehea

Frigi zaitzu tipula ttikiak urinian; gorritu direnean, emaiten duzu ilar xehea gatz puxka batekin eta biper beltz puxka batekin. Tikiak bada eta tendriak, ez duzu zeren urik eman. Kullera bat sukre, zenbeit ogi axal xiorturik.

Purea

Egosten tuzu zure ilar xeheak edo ilarrak urian, karrotez eta porruz asetonaturik; kouloirrian pasatzen tuzu. Frigitzen duzu tipula urinean eta, gorritu denean, emaiten duzu purea gatz puxka batekin eta kullera bat sukre.

Ilar perdiak

Bi buruak kendu ondoan, pikatzen tuzu luzara; egos zaitzu urian memento bat. Frigitzen duzu tipula urinian eta, gorritu denean, emaiten tuzu ilarrak, kullera bat irinekin, perrexil buket bat, biper beltza, gatz eta ur bero xorta bat; egosi direnean, kullera bat sukre. Zerbitzatzeko mementoan, lot zazu arroltze bat minagre xorta batekin nahasirik.

Karrote farzituak

Har zaitzu karrote ederrak, xeha zaitzu puxketan karrian arroltze baten luzetasunian; egizu zilo bat alde batetik eta egiten duzu xingar azpiki haxiz bat eta tipula zartainean pasaturik, eta emendatzen duzu zenbait haragi egosi pixkat. Farzitzen tuzu zure karrotiak, eta farzituak direnean glazatzen tuzu sukre puxka batekin eta pala gorriaz. Emaiten duzu urina kasola batian eta frigitzen tuzu egos arte. Zerbitzitzen tuzu saltsa bitxi baten gainean edo jus bat.

Lur sagarrak haxixan

Egiten duzu xingar azpiki, tipula eta perrexila haxiz bat; egosten duzu kasolan. Frigi zaitzu lur sagar xehatuak, eta emaitzu haxiz hartarat.

Lur sagar saltsa

Egos zaitzu lur sagarrak, xuri eta lehert kasola batean, emaiten duzularik esne xorta bat, kullera bat sukre, hirur arroltze gorringo eta gatz puxka bat. Egiten duzu haxiz bat tipulaz, xingar azpikiz, zenbeit aratxeki edo lumaki puxkaz, edo horien eskasian anzara ixterkiz; pasatzen duzu zartainean. Urina pasatzen duzu gero kasola batian, hedatzen tuzu zure lur sagarrak inguru guzian eta zolan bi eskuekin eta utz zazu xilo bat erdian; betetzen duzu huts hura zure haxixarekin eta estaltzen lur sagarrez. Emaiten duzu hori suaren ondoan koloriaren hartzeko eta itzul maiz kasola; behar da oraino hauts beroa azpian. Zerbitzatzen duzu plat bardedun batian, jusa emanik azpian.

Lur sagar pastiza

Egos zaitzu urian, leher zaitzu bero-beroak, emaitzu lau arroltze gorringo, sukria eta *fleur d'oranger*; jo zaitzu arroltze xuringoak eta guziak nahas. Emazu hori kasola burraz frottatu batean eta errearaz labian.

Karrotiak

Zure urina berotu denian, emaitzu zure karrotiak barnerat arrundan xehaturik, gatz poxi batekin; ez dira behar higitu kasola bera higituz baizik. Ongi egosi eta gorritu direnean, emaiten duzu sukria.

Zeleria jusian

Pika zazu zeleri punta eta ez utz xuria beizik; garbi zazu ongi eta egos zazu urian. Emaiten duzu gero jusian kaprekin.

Zeleria marinadan

Egos zazu urian eta ura ken, saltsa zazu marinadan; ez badu aski hartzen, emaiten duzunian frigitzen zartainean, ixur zazu xorta bat gainera kullerarekin.

Lentillak

Ongi garbitu onduan, egosarazten dituzu urian eltze batian. Emaiten duzu xingar azpiki puxka bat kasola batian urin puxka batekin eta tipula xehatua. Egosi denean, emaiten tuzu lentillak eta utz zaitzu erakitzerat; nahas zazu arroltze gorringo bat eta minagre xorta batekin.

Ondduak

Behar dira ongi xukatu oihal batekin. Xeha zaitzu buztanak eta emaitzu egosten kasola batian urinarekin edo olioarekin; emaiten duzu perrexila eta exalota xehaturik, biper beltza eta gatza. Frigizaitzu zure hondduak urinian edo olioan. Zure haxixa gorritu denian, emaiten tuzu barnerat, emaiten duzularik arno xorta bat edo veryus eta ogi mamia.

Arroltziak au Miroir

Emazu burra puxka bat plat baten zolan, edo ez baduzu, esne xorta bat sukretua; hauts zaitzu zure arroltziak, burra urtu denian edo esnia bero. Xuringoa hartua denian atera zazu sutik. Emozua sukria gorrin-guen gainian, glaza zaitzu pala gorrintuarekin erretziaz finitzeko.

Arroltziak jusian

Baduzu untzi bat ur erakitu suaren gainian; hauts zaitzu arroltze freskuak barnerat, arta eman ez gogor egin ez ditzen; atera zaitzu hartu duten pondutik. Zerbitza zaitzu jusian.

Arroltziak esnian

Harzazu zazpi arroltze gorringo lehertzen tuzulari, ongi kuller batekin. Badituzu bi taza esne epel nun urtarazi batituzu hirur kullera sukre eta bat *fleur d'oranger*, emazu zure esnia emeki emeki arroltzien gainerat higituz. Egosaraz zaitzu marian, sua gainian eta azpian emanik. Egosi direnean, estaltzen tuzu sukrez gainetik eta pasatzen pala gorritua.

Arroltze farzituak

Gogor araz zaitzu zure arroltziak, hauts zaitzu erditik luzara, ken zaitzu gorringuak eta orra azietta batean sukreakin, perrexilarekin ongi xehatuz, arras gatz guti. Emazu hori arroltze hetan eta glaza zaitzu sukriarekin pala gorrituz. Egiten duzu saltsa bat tipula xehatua frigitzen duzularik, irin puxka bat; gorritu denian, emaiten duzu ura, sukria eta minagre xorta bat. Gorritzatu.

Arroltziak à la Tripe

Hauta zaitzu gutienik freskuenak, egos zaitzu hamar minuta, eman ur hotzian, xuri eta pika erditik trebeska. Frigi zazu tipula xehatua eta, gorritu denian, emazu kullera bat irin uzten duzularik puxka bat gorritzerat; emaitxu arroltziak beroki atxikitzeko; minagre xorta bat.

Omeletta erhuman

Jo zaitzu xuringoak bakarrik, emaitzu gero gorringoak eta jo zaitzu guziak elgarrekin esne xorta bat nahasirik eta gatz poxi bat, zenbeit axal zitron puxka eta sukria. Egos zazu omeletta zartainean; emazu plat baterat, herrausta zazu sukriarekin eta arrosa zazu erhumaz, zoinari emaiten beitziozu su. Zerbitza zazu berehala.

Omeletta uffatua

Separa zaitzu sei arroltzeren xuringoak eta gorringoak. Nahas zazu gorringoekin laur kullera sukre raspatu; jo zaitzu xuringoak elur gisa

egin arte eta nahas zaitzu gorringoekin. Urtaraz zazu laurden bat burra su ezti batean, emaitzu arroltziak erakarriz gainerat zolan dena.

Omelettak burra edan duenean, lerra zazu plegatuz burraz fretatu plat baten gainerat eta emazu hauts gorrien gainerat; estal zazu *four de campagne* batez eta su ona gainean. Aski da memento bat omeletta altxatua izaiteko. Herrausta zazu sukriarekin eta zerbitza orduan berean.

Arroltze farzituak à l'Espagnole

Gogor araz zaitzu arroltziak, pika zaitzu erditik; ken zazu gorringoak, leher zaitzu sukrea, perrexila ongi xehatu, bi itze girofla, kanella poxi batekin. Saltsarentzat, frigi zazu tipula olioan ogi mamiarekin, emaitzu bi arroltzegorringo gogortu; ontsa leher eta nahas zaitzu guziak untzi batean sukre, gatz eta biper beltxarekin; trenpa zaitzu guziak ur epelarekin eta zerbitza arroltziekin.

Arroltziak tomatiekin

Baduzu tomate saltsa eta emaiten duzu kasola batean furnegoan. Berotu denean, emaiten tuzu zure arroltziak jorik barnerat, eta higi beti itzuliz krema bezala; atera zaitzu hartu duten pondutik sobera egosterat utzi gabe. Saltsak behar du izan asesonatua.

Saltsa pikanta edo bizia

Gorriaraz zazu tipula bat ongi xehatua urin puxka batean. Emazu kullera bat irin, utz zazu gorritzerat, busti zazu ur beroarekin emeki emeki higituz. Gatza, biper beltxa, perrexil buket bar, girofle itze bat; utz zazu erakitzerat oren bat, pasa zazu. Sukria eta minagre xorta bat. Zerbitza zazu gazituarekin, edo arroltze frijitu edo haragi puxkekin.

Saltsa ezti erbiarentzat

Emazu arno xuria kasola ttipi batean kanela puxka batekin eta hirur kullera sukre; utz zazu agortzerat luzeki su eztian. Siropa bezala egin denean, emaiten diozu minagre xorta bat sutik ateratzian.

Jusa

Emazu kasola batean bi kullera ur, xingar azpiki puxka bat, tipula eta karrote tranxaka pikaturik, oilasko bat edo lumaki hegalak edo lepuak, gorriaraz zazu maiz higituz eta eman ez noizetik noizera ur bero guti bat ez dadin lot kasolan. Horiek guziak ongi gorritu direnean, emanen duzu ura oilaskoaren neurriraino. Utz zazu erakitzerat; pasatzen duzu gero. Pasa zazu ur xorta bat kasolan, emazu kullera bat irin trenpatzen duzularik emeki emeki kulatu duzun jus horrekin. Emazu biper beltza eta gatz poxi bat, emazu berriz suaren gainean lot dadin. Zerbitzatzeko mementoan, emaitzu kaprak edo kornixon xehatuak.

Saltsa xikiro eminzendako

Emazu xingar azpiki poxi bat kasola batian urin guti batekin eta tipula xehatua. Tipula gorritu denean, emaiten duzu irin puxka bat eta bustitzen salda xorta batekin eta jus xorta bat balin baduzu; biper beltza, gatza, limon poxi bat. Egiten da higual saltsa hori xingarrik gabe eta exalota tipularen plazan. Eman zure eminzak saltsan berotzeko irakitzerat utzi gabe.

Mayonesa

Emazu bi arroltze gorringo gatelu batean. Izul zaitzu kuller zurezko batekin, beti alderdi batetarat ixuriz xortaka xortaka laurden bat olio fin, manera hortaz egin dadin saltsa bat krema baten loditasunaren heinekoa. Emaiten duzu barnerat zitron jus eta bi kullera minagre. Xeha zazu ongi exalata poxi bat eta perrexila emaiten diozu zerbitzatzeko mementoan biper beltzarekin. Hori zerbitzatzeko da edozoin haragi hotzekin, gazituarekin, aingirekin, etc.

Saltsa bizia filet altxatuarentzat

Emaiten duzu jus puxka bat plat batian, exalot xuhatua, biper beltz puxka bat eta minagre xorta bat. Atera zazu fileta gerrenetik eta emazu saltsan aurdiki duen jus harrekin.

Saltsa idikiaren

Harzazu exalota, perrexila, tipula, hondduak; xeha zaitzu horiek eta frigi kasolan, utz zaitzu ongi agortzerat. Busti zazu baso bat arno xuriek, salda eta kaprak. Biper beltza eta gatza.

Saltsa burran

Emazu kasola batian burra puxka bat irin puxka batekin, biper beltza eta gatza; emaiten duzu kasola furnego hegian eta hegitzen duzu saltsa ohu arte. Emaiten tuzu kaprak sutik ateratzian, eta arroltze gorringo bat zure burra xuriegi bada.

Saltsa à la Rémoulade

Emazu plat batian exalota bat, perrexila, baratxuria, anxo bat eta kaprak, guziak ongi xehatuak, gatza eta biper beltza. Nahas zazu mustarda puxka batekin, olio eta minagria.

Tomate saltsa

Emaitzu tomatiak zartainean batian, urik gabe. Utz zaitzu egosterat eta pasa zaitzu pasoir batian aski fina bihiak pasa ez ditenean. Emaiten duzu kasola batian ahur tipula xehatuak, xingar azpiki gizen puxka bat, baratxuri xister bat, biper beltza, gatza. Gorritu direnean, emaiten tuzu zure tomatiak eta irin puxka bat; utz zaitzu egosterat. Kullera bat sukre.

Limon saltsa

Frigi zaitzu kasola batian ahur bat tipula xehatu. Gorritu direnean, emazu kullera bat irin, utz zazu gorritzerat. Busti zazu baso bat salda-ekin eta baso erdi bat arno xuri, biper beltza, gatza eta limon puxka ttipi bat. Saltsa hori on da edozoin lumaki errestarentzat.

Krema horia kafian

Grilla zaitzu bi ahur kafe eta bota zaitzu kasola bat esne irakiterat behar den sukriarekin. Esnia aski hoztu denian, trenpatzen tuzu zure arroltze gorringoak emeki emeki eta egosarazten beti itzuliz alderdi bererat. Noiz eta ere egin beita, kulatzen duzu kafe bihien kentzeko.

Krema kafian

Egos zazu zure esnia, sukra zazu eta emozu kafia. Epeldu denian, trenpatzen tuzu zure arroltze gorringoak eta egos zazu erran den bezala.

Krema banillan

Emaiten duzu zure esnia egosten banilla puxka batekin eta sukrazten duzu. Hirur taza esnetan, behar dira zazpi arroltze gorringo; trenpatzen tuzu eta egosarazten erran bezala. Ez baduzu arroltzerik aski, trenpa zazu irin puxka bat bortz arroltze gorringorekin esnia eman gabe.

Krema à la Neige

Egizu krema bat banillan. Jo zaitzu xuriak elurra bezala egin arte. Konserbatu duzu esne xorta bat parformatua eta sukratua emaiten duzu suaren gainean. Emaiten tuzu arroltze xuringoak egosten harren bannian, aldian kullera bat, gero arrimatzen tuzu esniaren gainean.

Krema frigitua

Emazu kasola batian hirur kullera irin, nahas zazu emeki emeki sei arroltze xuringo eta gorringo, zitron raspura poxi bat eta *fleur d'orange*, edo banilla bakarrik, emaiten duzula egosten esnian, gatz poxi bat; trenpa zaitzu arroltziak esnearekin eta egos zazu su ez-tian oren erdi batez beti itzuliz. Ongi loditu denian, heda zazu erri baten loditasunian irinež pasaturikako plat batetarat eta bota irina gainera. Hoztu denian,

pikatzen duzu nahi duzun bezala frigitzeko urin ontsa berotuan. Gero glazatzen duzu sukreakin eta palla goriarekin.

Petits pots kafian

Emazu krema plat batian arroltze gorringo bat, kullera bat sukre, eta bete zazu kafez. Negur zaitzu zenbat untxi nahi tuzun egin eta huts zaitzu saladier batetarat, nahas zazu, eta bete zaitzu berriz zure potak. Baduzu gero kasola largo bat furnego gainean ur beroarekin, emaiten tuzu potak barnian, sua gainean emanik egosteko.

Blanc Manger

Egosaraz zaitzu bi taza esne, libera erdi bat amanda ezti xuritu eta ongi pilatuekin pilun batian. Kula zazu hori eta emazu suaren gainean untza bat gelatinekin urtarazten duzularik beti itzuliz. Sukra zazu. Jo zaitzu hamar arroltze xuringo elurra bezala, ixur zazu zure esnia itzuliz eta egos zazu krema xuria bezala. Oliosta zazu molde bat arinki eta eman zure krema. Utz zazu hozterat, atera molde hartarik eta zerbitza.

Krema au Caramel

Urtaraz zazu xokolat prisa bat hirur taza esnetan. Harzazu bertze kasola ttipi bat nun emaiten beitzu kullera on bat sukre, kullera bat urekin; gorriraz zazu karamelua bezala eta utz zazu hozterat; trenpa zazu gero zure esnierekin, suaren gainean, higituz. Harzaitzu sei arroltze gorringo, lehertzen tuzu hirur kullera sukreakin; emazu zure esnia emeki emeki; ongi nahasi denian emazu hori suaren gainean eta egos zazu itzuliz bertze krema bat bezala.

Krema azotatua

Emazu saladier batian esnea krema behar den kantitatearen arabera, sukreakin arauka, goma adragant poxi bat herraisa *fleur d'orange* xorta bat, jo zaitzu guziak ezpel xiri paket batekin; ongi hantu denian, uzten duzu memento bat. Altxatzen duzu gero burdinsali batekin eta altxatzen *en pyramide* plat baten gainerat edo zerbitzatzen duzu meringetan emaiteko.

Krema xuria

Egosarazten tuzu taza esne banilla puxka batekin, eta sukrazten duzu. Jo zaitzu sei arroltze xuringo elurra bezala egin arte, zure esnia epeldu denian, ixurtzen duzu emeki emeki zure xuringoen gainerat beti itzuliz. Emazu suaren gainean eta egos zazu beti itzuliz.

Krema xokotalian

Urtaraz zazu hirur billa xokolat hirur taza esnetan eta sukra zazu. Ontsa urtu denian eta epeldu, trenpatzen tuzu sei arroltze gorringo emeki emeki xokolat horrekin eta emaiten bi kullera kafe. Egosaraz zazu erran bezala.

Eskautuna esnian

Taza bat esnerentzat, bi kullara arto irin eta kullera bat sukre. Trenpatzen duzu irina ur xorta batian, pasta baten egiteko; botatzen duzu esne irakiturat nun emanbeituzu sukre eta arruma español hosto bat. Egosten duzu itzuliz krema bezala. Zerbitza berorik.

Irris ogia

Leher araz zazu libera erdi bat irris esnian banilla puxka batekin, sobera guritu gabe. Lehertu denian, emaitzu zortzi arroltze gorringo banazka, higituz. Sukra zazu. Harzazu molde bat emaiten duzularik sukria hartan hurtzen furnegoan, eta karamelua bezala egin denean itzultzen duzu moldearen sensu guzietarat hori ongi heda dadin alde horotarat. Botatzen duzu orduan zure irrisa eta egosarazten *au bain marie* labian. Jakiteko eia egina den, behar zaio sartu lasto bat barnian eta ez du behar izan bustia ateratzian.

Irrisa burua

Leher araz zazu irrisa esnian banillarekin. Sukrazten duzu eta emaiten gatelu batian; ez egin guriegi. Egiten duzu krema hori bat banillan, emaiten duzu plat barkedun batian. Zure irrisa hoztu denian, ateratzen duzu moldearen barnetik eta pausatzen kremaren gainean; pika zazu amanda xurituekin eta hauts kartierka.

Irrisa esnian

Leher araz zaitzu laur kullera irris esnian kanela puxka batekin; emenda zazu esnez gogortzen den arabera, emoitzu bi kullera sukre. Atera zazu sutik ontsa lehertu denian, utz zazu hozterat eta nahas zazu bi arroltze gorringorekin.

Ogi xigorrak esnean

Emaitzu plat bardedun batean bi edo hirur arroltze gorringo sukriarekin ontsa lehertzen tuzularik, ixur zazu emeki emeki taza bat esne epel beti higituz kremarentzat bezala, eta kullera bat *fleur d'oranger*. Hauts zaitzu ogi xigorrak, eman trenpa horren barnian. Frigi zaitzu urinian eta herrausta sukre finarekin.

Montagne Russe

Harzaitzu sei sagar ernetta ederrak, xuri zaitzu artarekin eta ken diozute bihotza; emaitzu kasola batian sukriarekin eta utz zaitzu egosterat bere jusian bere forma galdu gabe.

Egiten duzu krema bat banillan ez sobera mehia, ardik zazu zure sagarren gainerat lehenik errimaturik *en pyramide* plat bardedun batian. Jo zaitzu zure arroltze xuringoak elurra egin arte eta emaitzu *en pyramides* zure sagarren eta kremaren gainean.

Heda zazu guzien gainera sukre raspatua, emazu labian mendi hartu arte kolore doratu bat. Plat hau zerbitzatzen da krema guziak bezala.

Koka kafian

Egos araz zaitzu hirur taza esne, sukratzen tuzu eta emaiten kafia; emaitzu plat batia hamabi edo hamabortz arroltze gorringo, trenpatzen tuzu zure esniarekin emeki emeki epeldu denian. Baduzu gero molde bat nun emaiten beituzu sukria hurtzen furnegoan irris ogiarentzat bezala, eta egos zazu bardin. Nahi baduzu banillan edo xokolatian, eman diteke kafiaren plazan.

Gateau de Savoie

Hartzen dira hogoi eta lau arroltze, libera bat irin, libera bat sukre raspatu, laurden bat amanda nahi bada, zitron baten raspura eta *fleur d'oranger* puxka bat. Arroltze gorringoak joiten dira sukriarekin noiz eta ere bertze presuna batek joiten beitu xuringoak denbora berian. Guziak ongi jo direnean nahasten dira guziak elgarrekin eta emaiten da irina emeki emeki beti higituz kuller batekin. Emaiten da burra molde sukrez herraustatu batian. Emaiten da opila eta erretzen labian oren bat eta erdi.

Tarta à la Compote

Has zaite zure konpotaren egiten dotzena bat sagarrekin, xuritzen tuzularik eta bihotze kentzen. Emaitzu egosten kanela puxka batekin, sukria eta ur xorta bat. Harzazu gero libera bat irin emaiten duzularik mahain baten gainean; egin zazu xilo bat erdian, emazu gatza arroltze gorringo bat eta burra guti bat; orra zaitzu burra eta arroltzia eta emozu taza bat ur zerbitzatzen dena irinaren trenpatzeko. Noiz eta ere zure pastak beitu gorputzik aski, orratzen duzu eta joiten ongi. Utz zazu pausatzerat bi oren erreinarazteko. Hedatzen duzu gero rulo batekin eta uzten lodixko; baduzu libera bat burra, garbitzen duzu eta orratzen ongi; xuka zazu eta heda zazu pastaren gainean. Dobra zazu zure pasta hirur partetan eta pasa ruloa gainean hedatzeko lehertu gabe. Berriz has zazu plata bat eta dreza zure tarta gainean. Beira zazu pastatik emaiteko banda bat inguruan. Emazu konpota erdian eta emazu gainean pastazko dessin ttikian kurutzian. Dora zazu arroltze gorringo batekin, trenpa zazu ur xorta batekin. Errearaz zazu labe ezti batian. Konpotaren plazan eman ditake *morue à la provençale* edo krema.

Nouga

Emazu libera bat amanda ezti ur beroen xuritzeko. Garbi zaitzu eta xuka ohial batian. Hauts zaitzu filetetan eta egitzu bortz filet emanda bakotzetik. Idorraz zaitzu furnegoan edo su onduan, gisa hortan har dezaten kolore doratu bat. Emazu libera bat kasonade horitik kasola batian, urtaraz zazu furnegoan higituz kuller zurezko batekin. Bota zaitzu zure amandak ongi sukriarekin. Eman dezakezu aise higi. Xuka zazu moldea, frota zazu olioarekin, bota zaitzu amandak berorik eta heda zaitzu meheki zitron bat zapatzen duzularik amanden gainean. Egizu

hori fite hozterat ez uzteko; noiz eta ere nouga ongi moldatu beita, emazu terrina bat ur hotzetan, moldetik ken zazu eta zerbitza.

Beignets

Erakitaraz zazu kafetiera bat ur banilla batekin edo kanela eta *fleur d'oranger*. Emazu ur hori parfumatua kasola kobrezko batian furnegoan, burra puxka bat eta gatz poxi bat; botatzen duzu gero irina emeki emeki, beti higituz kuller zurezko batekin, kasola axikaraziz bertze presuna bati. Ezagutuko duzu pasta egosia dela kasolari lotzen denian. Behar da izan gogorskua. Atera zazu sutik eta emazu terrina batian hozterat uzteko. Hauts zaitzu arroltziak bat bertziaren ondotik, beti orratuz aski gorritu arte. Emoza agordient xorta bat eta sukre puxka bat. Hartzen da pasta hori kuller batekin eta frigitzen urinian. Herrausta zazu sukriarekin eta zerbitza berorik.

Merignac

Zortzi arroltze xuringo ongi joak, libera bat sukre raspatu, nahas elgarrekin kullera bat *fleur d'orangerekin*. Plega zazu paper bat barrika bunda baten inguruan, zoinak ematen beiteratzu molde ttikiak zoinetan emanen beit zu zure pasta, hiruretatik bat betia. Erraeraz zazu labe ez sobera beruan. Heda dezakezu higual kullertaraka paper baten gainean edo plata burrastatu baten gainean, utz zazu xilo bat, pasa zazu labian memento bat, eta gero eman azotatua edo krema *à la Chantilly*. Junta bi puxka elgarrekin eta berreman laberat gorritu arte.

Colinetta

Laurden bat amanda, laurden bat sukre raspatu. Behar dira xuritu eta idorrazazi amandak. Behar dira gero pillatu emeki emeki sukria emanez.

Pasatzen da pasoir batian ikusteko eia gelditzen den puxkarik, eta errepilatzen da berriz. Hartzen dira zazpi arroltze, separatzen dira xuringoak. Nahasten dira gorringoak emaiten direlarik amanden gainean eta higiten ongi begiak egin arte. Joiten dira xuringoak biha gehiago emanik, emaiten dira bertzearekin fite higituz, eta behar da izan arta xuringoen zolan gelditzen den ura ez emaiteko. Emaiten da emeki emeki ahur bat irin fin, beti higituz. Bada molde bat burrastatua eta ixurtzen betan opil gatoa barnerat. Herraustatzen da sukrez eta furneian emaiten berehala. Banillan nahi bada behar da ongi lehertu.

Opil amandazkoa

Laurden bat arto irin ongi pasatua, libera erdi bat sukre raspatu, ahur bat amanda pilatu, zazpi arroltze enplegatzen tuzu opil Yanin egiteko berian xuringoak aparte.

Errege opila

Dotzena arroltze bakotxian, libera bat lemami irin lorez egina. Hausten dira arroltziak, nahasten dira gorringuak, joiten dira xuringoak, nahasten beroatiz ahal bezenbatian hotz balinba; bero balin bada aski dute arroltziek epel izaitia. Hori egin eta, nahasten da lemamia arroltze hetara dena ongi busti arte; orduan urtarazten da su ez-tian libera erdi bat burra beti igituz alderdi bererat, itzul ez dadin. Nahasten da burra urtu hori arroltziekin eta lemamiarekin, nahasten dira hirur laurden sukre raspatu, emaiten nezesario den irina pasta arin baten egiteko, zoina behar baita trailla-latu bizi bizia arrisa ura emanez, eta floratzten da irin finarekin. Oijal badi baten barnian emaiten da pasta hartzen duzu arta floratzeko. Behar da goitatu pasta ongi altxatu arte. Arrimatzen da opila, doratzen da arroltze gorringo batekin ur epelian nahasirik, eta emaiten da labian.

Opil amandazkoa fite egina

Harzaitzu hirur arroltze bere kuskuekin, harzazu irinetik pisu bera, bertze hainbertze burra fresko, pisu bera sukre raspatu, zoinarekin pilatuko beittituztu hirur untza amanda ez-ti xuritik, zitron axal puxka bat edo *fleur d'oranger*. Emaitzu hirur arroltze xuringoak eta gorringoak pilun batian bertze guziekin pasta egiteko. Burrasta zazu kasola baten zola, errearaz zazu su ez-tian gainetik eta azpitik. Herrausta zazu sukreakin.

Tablettak

Harzaitzu hirur arroltze, hirur kullera irin eta hirur kullera sukre raspatu. Nahas zaitzu guziak ongi elgarrekin eta heda plata burrastatu baten gainerat. Eregiten tuzu zenbet amanda puxka eta emaiten labian. Noiz eta ere pasta hasi beita gogortzen, hausten tuzu luzara zure opilak eta emaiten laberat krokant egin arte.

Opilak à la gelée de Groseille

Pasta egiten da tablettak bezala bainan amandarik gabe. Opila erre denian, emaiten da gainean groseilla gelea hautsi eta hozterat utzi onduan.

Amandazko biskotxak

Harzaitzu bi untza amanda ezti eta bat amanda kirex, xuritzen tuzu eta joiten ongi pilun batean, eta ezditen itzul oliotara, emaiten duzu noizetik noizera sukre poxi bat. Behar dira gero jo oren laurden bat. Irin puxka batekin, hirur arroltze gorringo eta laur untza sukre raspatu. Jo zaitzu laur arraultze xuringo eta nahas bertze gaitikoarekin. Badituzu paperezko moldeak kaizetan eginak. Burrasta zaitzu arinki barnetik eta arrima zure biskotxak. Herrausta zaitzu sukre finarekin irinarekin nahasirik. Errearaz zazu labe eztian. Kolore ederra hartzen dutenian, ateratzen tuzu paparetik bero direlarik.

Makaronak

Xuri zaitzu libera erdi bat amanda ezti, xuka zaitzu eta pilun batean leher, arrosatuz *fleur d'oranger* xorta batekin ez ditzen itzul. Harzazu bertze hainbertze sukre herraux, lau arroltze xuringorekin eta jo ongi guziak elgarrekin. Gero antolatzen tuzu zure makaronak paperaren gainean kuller batekin eta erretzen su eztian.

Semellak

Hirur arroltze fresko, kullera bat arno español, lau unza irin, lau unza burra fresko. Emaitzu guziak mahain baten gainean, emozu *fleur d'oranger* xorta bat. Egizu horietaz pasta bat, traillaitzen duzu eta hedatzen makil biribilarekin. Hauts zazu quadro luzian eta errearaz erdizko labe batian. Egizu gero karamelua eta ken semella sutik. Glaza zaitzu karamelu horrekin erdi hoztu direnean, ganibet mihi batekin, eta berriz eman zaitzu erretzen su eztian.

Makaronak xokolatian

Bi unza erdi xokolate leher eta joiten tuzu sei unza sukrerekin. Jo zaitzu laur arroltze xuringo elurra bezala, eta emaiten tuzu oro batean. Antola zaitzu zure makaronak paperaren gainean kullertaraka, eta errearaz zaitzu labe eztian.

Xarlotta

Xuri zaitzu dotzena bat sagar, ken diozute bihotza, emaitzu egosten kanella puxka batekin, sukria eta ur xorta bat. Egizu pasta bat risolena bezala. Hedatzen duzu ruloarekin eta egitzu ttipiak puskak, hausten tuzula eri trebes baten largotasunian. Burrasta zazu kasola bat eta pausa zaitzu zure puskak barnian kurutzian, aski urbil eta aski luze kasolaren estaltzeko. Emaiten duzu zure konpota barnian eta estalzen puskekin egiten dutelarik karro ttipi batzu. Errearaz zazu labian.

Millas

Libera erdi bat arto irin, bertze hainbertze sukre, hainbertze burra fresko, hamar arroltze: orra zaitzu guziak ongi salbu arroltze xuringoak, zoinak joiten beitira ongi eta emaiten beitiuzute zitron raspura eta *fleur d'oranger*, bertze gaitikoarekin nahasiz, jo zaitzu guziak elgarrekin, burrasta zazu turtiera bat eta errearaz labe eztian.

Rissoles

Borz arroltze gorringorekin, bi kullera sukre, kullera bat agordient eta hainbertze *fleur d'oranger*. Urtarazten da kasola batian burra puxka bat, arroltze baten handitasunekoa, bi kullera urekin eta gatz puxka bat; urtu denian nahasten da arroltziekin; emaiten da irina orratuz gorputzik aski pastak hartu arte. Trabailla zazu ongi joz mahain baten gainean. Gehiago guri utziko duzu eta rissolak hobiak izanen dira. Hedatzen duzu mehe mehia makil biribilarekin eta hausten arrundan baso batekin. Eman dezaketzu haxixa barnean, plegatzen tuzu eta frigitzen urinian.

Marinada

Epel zazu ur xorta bat. Badituzu kasola batian hirur kullera irin trenpatzen tuzunak, urarekin, pasta gogor baten egiteko, nun emaiten beitzu gatz poxi bat, hausten tuzu hirur arroltze xuringorekin, higituz; kullera bat agordient, bi kullera sukre eta zitron raspura. Hauts zaitzu sagar arrundak trenpatzen tuzunak marinade hortan eta frigitzen urinian. Noiz eta zartainean beitare, behar zaiote botatu marinada puxka bat gehiago, zeren eta ez beitate aski hartzen. Erreman dezakezu sagarra oilasko hotzarekin, zeleria egosiarekin, salsifiarekin, aratxe irisekin, etc.

Crêpes

Harzaitzu hirur kullera irin, bortz edo sei arroltze gorringo, hirur arroltze osoak, sukre raspatua eta *fleur d'oranger*. Nahas zaitzu guziak ongi eta nahas gero esniarekin boullida klaro baten sustanzialaino. Emazu burra puxka bat zartainean, xoilki orotan burratzeko. Urte denian, eta pasarazi duzunian zartainean inguru guzian, emazu kullera bat zure pastatik, heda zazu ongi makurtuz sensu guzietan; itzul zazu kolorearen harrarazteko. Herrausta zazu sukriarekin eta zerbitza bero beroa.

Gâteau à la Janin

Laurden bat lur sagar irin, libera erdi bat sukre raspatu, zazpi arroltze fresko; harzazu saladier bat eta emazu kullera bat irin, bertze hainbertze sukre eta arroltze gorringo bat. Leher zaitzu eta nahas ongi elgarrekin, eta gisa hortan arroltziak dituzunak. Jo zaitzu ongi zure xuringoak, eta egon diton ongi musatuak, bota zazu zure sukre hondarra. Nahas zaitzu oro elgarrekin, kullera bat *fleur d'orangerekin*. Burrasta zazu kasola bat edo molde bat, emazu opila barnian eta ehorz erditaraino brasan. Emazu estalgi bat suarekin, zoinaren aspien emaiten beita paper hosto bat. Utz zazu erretzerat oren erdi bat. Ikusteko erria den, sartzen duzu lasto bat, zoina behar baita ateratu idorra.

Makaronia

Emaiten duzu zure makaronia egosten kasola batian eta estaltzen duzu salda eta urez, gatz puxka bat, gasna raspatua eta burra puxka bat. Sobera idortzen bada, emozu salda edo ura eta utz zazu ontsa lehortzerat; emaiten duzu dena plat batian, furnego gainean, su puxka batekin, xoilki beroki atxikitzeko. Estal zazu gasna raspatuz, gero ogi mamiz arrosatzen delarik. Emazu estalgi bat suarekin gainean gratinaren egiteko eta gorritzeko.

Pralinak

Hartzen duzu libera bat amanda ezti, fretatzen tuzu oihal batean herrautsaren kentzeko. Emaiten duzu libera bat sukre kasola batian zure amandekin, baso erdi bat ur eta karmin puxka bat. Emaitzu guziak suaren gainean amandak haztarki petillatu harte. Atera zaitzu sutik eta travailla sukria amandatarik laxatu arte. Kentzen duzu sukretik parte bat eta berremaiten amandak suaren gainean higituz arinki kuller batekin. Sukria hartzen duten arabera, egizu kasu biziari; hartu dutenian, berreman zazu alderat duzuna eta aitzina grilla zazu. Emaitzu paper hosto baten gainean eta deslot zaitzu elgarri lotuak direnak.

Biscuits du Palais-Royal

Sei arroltze fresko, pisu bera sukre herrauts eta irin. Hauts zaizu zure arroltziak, emaitzu xuringoak a parte, jo zaitzu elurra bezala, emazu sukria eta higi zazu xuringoarekin nahasi arte; emaitzu gorringoak, nahas zazu emeki emeki irina; jo zaitzu guziak. Emazu zenbet parfum. Emaitzu moldetan, glaza zaitzu sukre herrautsarekin eta errearaz zaitzu labian.

Errege-Bizkotxa

Harzaitzu zazpi arroltze fresko, jo zaitzu xuringoak elurra bezala, emaitzu zazpi unza marmalade asko xuringo horiekin jotzen tuzularik berriz; gero emaitzu bortz arroltze gorringo. Jo zaitzu guziak oren laurden bat. Hartzaitzu zazpi unza irris irin eta zazpi unza sukre nahasten tuzu bertze gaitikoeekin. Antola zaitzu paper moldetan eta errearaz zaitzu arras su eztian.

Biscuit à la Crème

Harzaitzu zazpi arroltze xuringo fresko, jo zaitzu ongi, emazu libera erdi bat sukre herrauts, laurden baitirin; ongi jo guziak elgarrekin. Harzazu litre bat krema joiten duzuna, harzazu musa ekumoa batekin, xortak eman zetabe batetara, emazu biskotxaren barnera, antolatzen duzularik paper moldetan edo burdin xurizkoetan. Glazatzen tuzu sukre herrautsarekin eta erreazten su ezian.

Merveilles

Emazu mahain baten gainean ahur bat irin, gatz poxi bat, taza bat kafe esne, arroltze baten heineko burra puxka bat; orra zazu eta jo ongi pasta hori, heda zazu makil biribilarekin eta plega lau partetan; has zazu berriz lau alditaraino. Heda zazu ongi eta hauts puxketan luzara frigaraz zaitzu. Herrausta sukriarekin.

Pastiz biarnesa

Pasta hau egin diteke memento bat bazkariaren aintzinian, ez du behar mintatu. Urtarazten da libera erdi bat burra kasola batian, taza bat urekin eta gatz poxi bat. Emaiten dira kasola batian hamar arroltze gorringorekin lehertzen direlarik laurden bat sukrearekin, bi kullera *fleur d'oranger*, bertze hainbertze agordient. Nahasten da burra urtua eta emaiten da irina pastak gorputzik aski izan arte, baina ez sobera gogor, hedatzen makil biribilarekin mehexko. Burrastatzen da molde barne handi bat eta pasta horrekin garnitzen. Emaiten da barnian ihiziak edo lumakiak edo gibel gizenak, etc. Estaltzen da pasta beraz eta erreazten labian edo su aintzinian.

Pastisa

Jo zaitzu hamabortz arroltze xuringo eta gorringo guziak elgarrekin. Emaitzu terrina batean bi kullera *fleur d'orangerekin* zitron raspura, gatz poxi bat, laurden bat burra, libera bat kasonade, baso erdi bat agordient, taza bat esne bero; higi beti, trenpa zaitzu bi ahur arto leme-mi, emaitzu horiek guziak elgarrekin gelditu gabe higizetik eta joitetik

eskuarekin. Emazu irina pastak gorputzik aski hartu arte, bainan behar da utzi guri eskutik erortzen den gisan. Utz zazu terrina berian su onduan, ontsa estalirik biharamun arte. Burrasta zazu kasola bat eta errearaz labian.

Noix confites

Behar dira hautsi helzaurrak bi buruetarik, xilatu kurutzian, eman trenpatzen hamabortz egunez ura saniatuz egun guzietz. Erakitaraz zaitzu perz batian guritu arte. Gero hedatzen dira lastoaren gainean xukatzen. Sartzen zaiote xilo bakotxian zitron axial puxka bat. Egizu zure siropa emanez libera bat eta erdi sukre libera frutarentzat. Emaiten tuzu suxet oihalezko batian itziak lehertuak ongi emaiten tuzunak sirop hartan, eta abantzu egin denian, emaiten dira helzaurrak barnian eta uzten dira erakitzerat oren laurden bat. Ken zaitzu guziak sutik eta utz zaitzu trenpatzerat helzaurrak biharamun arte. Emaiten tuzu gero suaren gainean egosten akabatzeke.

Kodoin edo Irasagar konfitura

Behar dira xuritu kodoinak, laurdenka hautsi eta bihotza ken. Emaitzu zure kodoinak egosten kanela puxka batekin eta estal urez eta zenbait kodoin axalez. Erakiteraz zaitzu guritu arte. Ateratzen tuzu ekumoar batekin eta emaiten xukatzen oihal baten gainean. Pasatzen duzu ur hori zetabian eta hartzen hainbertze tassa zenbat ere beitzu fruta libera eta sukre. Emaiten duzu sukria eta ura suaren gainean, eta siropa abanzu egin denian, emaiten tuzu kodonik eta ateratzen guziak sutik biharamun arte. Berriz emaiten duzu suan kodoinak egosten akabatzeke. Emaiten tuzu unziatan. Utz zazu akabatzerat zure ziropa; egin denian, azken xortak ixurtzen direnean kullerala, ez du behar izan irakitua kodoinen gainera ixurzeke. Bustizazu agordientean kodoinen estalzeke papera.

Adanak Reine-Claude agordientean

Behar dira hartu ongi berdiak eta ongi gogorrak. Hausten dira xangoak erditik, emaiten zaioten zenbet iskilinba sistako, botatzen dira unzi bat ur hotzatarat, nun emana beita minagre xorta bat. Gero emaiten dira perz batetan aski urekin, gatz poxi bat eta hur baten heineko

alun poxi bat. Egiten da orduan azpitik su lama bat; adanak egosten diren arauka igaiten dira gainera. Orduan sua birpizten da hartuz arta ateratzeko goiti heldu direnean eta sartzeko ur hotzian. Egiten da orduan sirop bat kilo bat sukre emanez ehun adanentzat. Noiz eta ere siropak erakitzen beitu, sartzen tuzu adanak eta uzten minuta baten heina. Ateratzen da perza sutik eta uzten dira hozterat biharamun arte. Egosten da bigarren aldian siropa eta eraikitzen duelarik, ixurtzen da adanen gainera eta uzten oraino hozterat. Biharamunian hirugarren aldikotz egosten da siropa akabatzeke eta hoztu denian bakarrik emaiten zaio agordienta gustuaren arabera. Klarifikatzen da bertze likurak bezala. Eman dakioko banilla puxka bat.

Gelée de Groseilles

Berex zaitzu bihiak, egos zaitzu gero pasatzeko. Pisazen duzu hainbertze libera sukre zenbat ere beitzu libera jus. Egozaraz zazu zure siropa kasean ezagutuko beitzu zure eria bustiz baso bat uretan, atxikitzen duzularik esku batez; trenpatzen duzu eria zure siropian eta emaiten duzu berehala basoan, eta zure sukria idortzen bada baso urian eta hausten bada zure erietan zapazian, marka da jusa eman behar dela barnerat. Utz erakitzerat memento bat ongi estalirik, haunda zazu eta emazu zure gelea unzietarat. Utz zazu ongi hozterat eta estal paper agordientearen trenpatuarekin.

Gerezi marmelada

Egozaraz zaitzu bi libera sukre bi baso uretan, erakiteraz zaitzu eta haunda. Kontina zazu erakitarazten, noizartion eta ekumoa barnian eta higituz, ateratzen direla pindarrak. Gero emaiten tuzu laur libera gerezi, giderrak eta hexurrak kendurik. Higi zaitzu sukreakin eta erakitaraz elgarrekin siropa zure erietan lotzen den arte. Atera zazu sutik unzietan emaiteko.

Merxika marmelada

Xeha zaitzu puxka ttipietan sei libera merxika eta emaitzu perz batian. Hauts zaitzu hexurrak eta xeha xeheki emaiteko higual perzerat merxikekin. Emaitzu lau libera eta erdi sukre pilatu. Emazu perza suaren gainean eta higi zazu beti ekumoa batekin beldurrez marmaladia lot dadin solan. Merxikak abanzatu direnean egostetik, jautsiko duzu

noizetik noizera perza leherzeko gelditzen diren puxkak. Egosaraz zazu marmalada zure erietan lotu arte, sobera borxa gabe bi erien artean. Emaiten duzu unzietan eta estal ongi hoztu denian.

Merxikak agordientean

Behar da izan fruitua ongi kondizionatua eta taxarrik gabe. Xuriaz zaitzu merxikak ur erakituan eta utz zaitzu puxka bat guritzera. Xukaraz zaitzu oihal batian. Eginzu zure siropa taza bat urekin libera bat frutta. Noiz eta siropa erditan egina beita, emaitzu zure merxikak salda baten egiteko. Atera zaitzu sutik eta emazu guzia terrina batetan bihamun arte. Erakitaraz zaitzu gero berriz gurixago izan ditzen. Akabatzen da siropa utziz egosterat su eztian. Arrimatzen dira merxikak untzi batian eta emaiten da kasik hainbertze agordient nola sirop gustuaren arabera. Tapatzen dira berorik. Bisitatu behar dira maiz emendatzeko agordientez ez badira estaliak.

Ginda osoak siropian

Emanaraz diozute salda bat zure ginder eta emaitzu xukatzen. Harzazu ur beretik hainbertze taza zenbat ere beituzu frutta eta sukre, zure siroparen egiteko. Egin denian, ixur zazu ginden gainera eta utz zazu bihamun arte. Gero beroaraz zaitzu, eta noiz eta ere gindak arri-matu beittuztu unzietan estal zaitzu siroparekin.

Pastekak

Xehatzen tuzu pastekak puxka tikitan eta emaiten ur hotzian. Erakitaraz zaitzu eta eman xukatzen oihal baten gainean. Pikatzen tuzu gero zitro puxkekin. Behar da hainbertze sukre nola frutta. Emaitzu pastekak trenpan hirur edo lau oren erruman. Emaitzu taza erdi bat ur libera sukriarentzat eta egosten dira guziak elgarrekin.

Nola eta ere frutta egosi beita, atera zazu eta utz zazu siropa akabatzerat. Erruma zerbitza diteke bertze aldi batenzat.

Inzaur ura

Harzaitzu zortzi helzaur berde litre bat agordientzat; leher zaitzu eta emaitzu untzi batian, agordientakin, ilabete batez eta higi egun guziez. Pasa zazu gero hori oihal zerratu batian, junta zazu ongi. Erremeti zazu laurden bat sukrekin litre agordientaren, hirur itze, zenbet zitron

sister eta kanella puxka bat. Utz zazu goxatzerat hamabortz egun, hartuz arta higitzeko egun guziez; klarifika zazu gero erran gogo dugun bezala.

Likur klarifikatzeko moldia

Behar da izan sakela bat punta batekin flanellazkoa; emaiten duzu dilingan bi makilekin bi kadiretan. Hartzen tuzu bi edo hirur paper trazako, emaiten tuzu urian eta hausten tuzu xarpia bezala garbitzen duzu ongi bi uretan eta xukatzen oihal batean. Emaiten duzu paper hori likurrian. Emaiten duzu untzi bat sakela flanellasko horren azpian, eta emaiten duzu likurra barnerat paper horrekin. Berehala pasatuko da eta papera geldituko sakela horri lotua. Bertze aldi bat pasatzen da oraino fornil bat atxikiz sakelaren gainean eta ixuriz emeki emeki. Olinoa bezala pasatuko da, eta argi emaiten duzu botoilla bi egun hartan garbitu eta xukatueta, likurra nahas ez dadin.

Hexurrezko Ratafia

Emaiten tuzu lañoki trenpatzen agordientean abrikot hexurak kraskaturik, harturik arta amanden kentzeko. Egiten ahal duzu nahi duzun kantitatea eman bezala libera bat sukre litre bat agordientezat. Bi ilabete gozatu denian, pasatzen duzu klarian eta emaiten duzu zure siropa. Nezesario da likur guzientzat beti siroparen egitia; sukriaren agordientean emaiten ez da hain ongi; siropak emaiten diote distura bat axegin egiten duena; sukreakin bakarrik idor gelditzen dira.

Anis olioa

Anisa olioa arras sinplia da egiteko. Hartzen duzu litre bat agordientezat laurden bat anisa hazi, botatzen duzu zure siropala, gero emaiten duzu agordientean. Likur horrek anisetak bezen gustu ona du.

Kirsch wasser etxekoa

Hartzen tuzu gerezi hexurak, kraskatzen tuzu eta botatzen agordienterak. Uzten tuzu goxatzerat abrikot hexur amandarik gabiak eman ahal izan arte. Usten tuzu oraino goxatzerat bi ilabete; gero pasatzen duzu. *Kirsch wasser* gisa hau hain ona da eta gustu bera du zoina erosten beintute hainitz kario, eta progexu bera estomakeko. Pasatzian egiten du hain garbi *kirsch wasser* ordenarioa bezala.

Trania Likurra

Xeha zazu puxka ttipietan sei iranjaren axala eta emaitzu gozatzen litre bat agordientetan ilabete batez, hirur itzerekin. Pasazazu eta emozu laurden bat sukre. Urte denian, klarifika zazu berziak bezala.

Zedrata higual egiten da.

Merxika hexurrezko Ratafia

Izan zazu untzi bat bazoskoa, buxon on batez garnitua. Bete zazu untzia bi laurdenak agordientez, bertze laurdena bego hexurrentzat. Bota zaitzu banazka agordienterat; unzia betia denian, tapa zazu eta utz zazu gozatzerat kanbera gora batian. Urte baten buruan utz zazu zure likurra, negur zazu, emozu hainbertze taza ur nola beitzu litre likur eta hainbertze hirur laurdeneko sukre urte. Klarifikatzen duzu likurra eta baduzu ratafia on-on bat banilla gustu perfet batekin.

Gerezi Ratafia

Harzaitzu gerezi onak eta ontuak, ken zoizute girtoinak eta hexurak, emazu franboasa puxka batekin; leher zaitzu guziak elgarrekin eta eman pegar batian han uzteko lau edo bortz egun. Hartuko duzu arta markaren higitzeko bi edo hirur aldiz gustuaren hartzeko eta kolore eder baten, orduan ongi zapatuko duzu marka jusaren ateratzeko. Behar da gero nagurtu jusa, eta hirur litre jusentzat hirur ahur hexur gerezi beretarik, laurden bat sukre litre batentzat. Emaitzu guziak gozatzen pegar berian ahur bat koriandrearekin eta kanella puxka bat. Behar da higitu egun guziez zortzi egunez, gero klarifikatzen duzu eta emaitzen botoilletan.

Ratafia ekonomika

Hauta zaitzu mahats gorri onak. Emaitzu untzi baten hirur laurdenetaraino, bihi hutsak, bertze laurdena unzia hutsa bete zazu agordientez, tapa zazu ongi eta utz zazu gozatzerat hamabortz egun. Ordu horren onduan, ixur zazu agordientea eta mahats bihiak terrina batetara; leher zaitzu bihiak, tapa zaitzu guziak oihal zerratu batian. Berreman

zazu likurra untzi batian ongi tapaturik; emozu kanella puxka bat eta merxika hexur zenbeit bere amandekin ongi leherturik. Utz zazu gozatzan hamabortz egun eta klarifikatzen duzu. Zaharrago eta hobiago da.

Oryat siropa

Xuri zaitzu libera erdi bat amanda ezti zenbet kirexekin, hartuz arta emaiteko noizetik noizera sukre puxka bat ez itzultzeko. Pilatu direnean, emazu zure libera sukriaren erreستا urekin, amanda pilatuetan eta *fleur d'oranger* xorta bat. Pasa zazu oihal batean eta egin itzuliz krema bezala.

Amanda pasta oryataren egiteko

Harzazu libera bat amanda ezti; trenpatzen tuzu ur beroan xuritzeko. Jo zaitzu pilun batean, eman ez noizik noizera ur xorta bat ez diten oliotan itzul. Ongi jo direnean, eman duzu libera erdi bat sukre pilatu. Eginen duzu guziez pasta nahi duzunian zerbitzatzeko. Pasta hau beiraditake sei ilabete eta urte bat hurbil.

Nahi duzunian zerbitzatu, hartzen duzu arroltziaren heineko puxka bat, barreiatzen duzu hirur taza uretan eta pasatzen zerbienta batean.

TABLA

Ogi-zopa.....	91
Irrisa-zopa	91
Zopa à l'Italienne	91
Zopa à la Condé.....	92
Belar zopa kasolan	92
Kuia zopa	92
Idi muinak	92
Idi mihia	92

Bertze gisa bat idi mihiaren preparatzeko jusik egin gabe.....	93
Tripakiak	93
<i>Bufalamoda</i> edo Idikian modan	93
<i>Bifteckac</i> idi filetat.....	93
Filet altxatu marinatua.....	94
Aratxe edo xaal kosteletak papillotetan	94
Aratxekia à <i>l'Oiseau</i>	94
Aratxe zangoak.....	94
Aratxe burua	95
<i>Fricandaua</i> mingotxetan edo minetetan	95
Xikirokia salsa pikantian.....	95
<i>Yigota à la braise</i> edo ilarrekin.....	95
Haxixa xikirokiz.....	96
Xikiro bularra	96
Bildots kosteletak	96
<i>Jambon glacé</i>	96
Xerri zangoak	97
Xerri gibela.....	97
Xauxixak edo lukainkak.....	97
Odolgiak	97
Ahatia jusian.....	98
Ahatia olibetan	98
Ahate salbaia	98
Oiloa irrizian.....	99
Oilaskoa à <i>l'Estragon</i>	99
Oilasko <i>fricassa</i>	99
Oilasko <i>fricassa</i> ilarxehearekin.....	99

Oilasko <i>à la Crapaudine</i>	100
<i>Cochevisac caissan</i> edo xoriak	100
Eperrak azekin.....	100
Pekada <i>salmian</i>	100
Erbi <i>civeta</i>	101
Erbi pastiza.....	101
Pastiza <i>à la Lanterne</i>	101
Indi-oilua olibetan	102
Indi-oilo gazatua edo <i>galantina</i>	102
Indi-oilo hegalaq jusian.....	102
Oilasko kroketak	102
Lur sagar kroketak	103
Makallau kroketak.....	103
Makallaua <i>à la Crème</i> (1)	103
Makallaua <i>au Gratin</i>	189
Makallaua <i>à la Bayonnaise</i>	189
Makallaua saltsan.....	189
Makallaua <i>à la Provençale</i>	190
Aingirak jusian.....	190
Aingirak saltsan.....	190
Lanpreda.....	190
Murlo farzituak	191
Anxoiak	191
Anxoi erriak	191
Ekrebizak.....	192

(1) Zerrenda honetako lehen 49 jaki-errezeta hoiek Egan, 1987 (Vol. XL), 1-2 zenbakiaren 91-103 orrialdeetan argitaratuak dira.

Aza à l'Anglaise	192
Espinartak esnean	192
Tipula purea	193
Tipula ttikiak	193
Minatak	193
Baba de Marais	193
Artixaut farzituak	193
Ilar xehea	194
Purea	194
Ilar perdiak	194
Karrote farzituak	194
Lur sagarrak haxixan	195
Lur sagar saltsa	195
Lur sagar pastiza	195
Karrotiak	195
Zeleria jusian	195
Zeleria marinadan	196
Lentillak	196
Ondduak	196
Arroltziak <i>au Miroir</i>	196
Arroltziak jusian	196
Arroltziak esnian	197
Arroltze farzituak	197
Arroltziak <i>à la Tripe</i>	197
Omeletta <i>erhuman</i>	197
Omeletta uffatua	197
Arroltze farzituak <i>à l'Espagnole</i>	198

Arroltziak tomatiekin	198
Saltsa pikanta edo bizia.....	198
Saltsa ezta erbiarentzat.....	198
Jusa	199
Saltsa xikiro eminzendako	199
Mayonesa	199
Saltsa bizia filet altxatuarentzat	199
Saltsa idikiaren	200
Saltsa burran.....	200
Saltsa <i>à la Rémoulade</i>	200
Tomate saltsa.....	200
Limon saltsa	200
Krema horia kafian.....	201
Krema kafian	201
Krema banillan	201
Krema <i>à la Neige</i>	201
Krema frigitua	201
<i>Petits pots</i> kafian	202
<i>Blanc manger</i>	202
Krema <i>au Caramel</i>	202
Krema azotatua	202
Krema xuria.....	203
Krema xokolatian	203
Eskautuna esnian.....	203
Irris ogia	203
Irrisa burua	203
Irrisa esnian	204

Ogi xigorrak esnean	204
<i>Montagne Russe</i>	204
Koka kafian	204
<i>Gâteau de Savoie</i>	205
Tarta à la Compote	205
<i>Nouga</i>	205
<i>Beignets</i>	206
Merignac.....	206
Colinetta	206
Opil amandazkoa.....	207
Errege opila	207
Opil amandazkoa fite egina.....	207
Tablettak.....	207
Opilak à la gelée de Groseille.....	208
Amandazko Biskotxak	208
Makaronak.....	208
Semellak	208
Makaronak xokolatian.....	209
Xarlotta.....	209
Millas.....	209
Rissoles.....	209
Marinada.....	210
<i>Crêpes</i>	210
<i>Gâteau à la Janin</i>	210
Makaronia.....	211
Pralinak.....	211
<i>Biscuits du Palais-Royal</i>	211

Errege-Biskotxa	211
<i>Biscuits à la Crème</i>	212
<i>Merveilles</i>	212
Pastiz biarnesa	212
Pastisa	212
<i>Noix confites</i>	213
Kodoin edo Irasagar konfitura	213
Adanak <i>Reine-Claude</i> agordientean	213
<i>Galée de Groseilles</i>	214
Gerezi marmelada	214
Merxika marmelada	215
Merxikak agordientean	215
Ginda osoak siropian	215
Pastekak	215
Inzaur ura	215
Likur klarifikatzeko moldia	216
Hexurrezko Ratafia	216
Anis Olíoa	216
<i>Kirsch wasser</i> etxekoa	216
Trania likurra	216
Merxika exurrezko Ratafia	217
Gerezi Ratafia	217
Ratafia ekonomika	217
Oryat siropa	218
Amanda pasta oryataren egiteko	218