



BYRGYRS HARISSA CIG OEN CYMRU A DIP SAWRUS

GYDA TALPIAU TATWS MELYS



CYNHWYSION

450g briwrig braster
isel Cig Oen Cymru
PGI

4 taten felys wedi'u
torri'n dalpiau hir

Olew

Pinsiad halen a
phupur

½ llwy de perlysiâu
cymysg sych

1 nionyn coch,
wedi'i gratio

1 llwy fwrdd harissa

1 ewin garlleg wedi'i
fathru

50g briwsion bara

4 rhôl fara

Letys wedi'i rwygo

Ar gyfer y dip

½ ciwcymbr bach
wedi'i dorri'n
giwbiau bach

150ml iogwrt
naturiol

1 ewin garlleg wedi'i
fathru

Llund llaw mintys
wedi'i dorri'n fân

Croen a sudd leim
bach

Syniad Sydyn

- Defnyddiwch prob
tymheredd i wirio bod y
byrgers wedi coginio yn
y canol.

DULL

 30 munud  30 munud  Digon i 4

- 1 Cynheswch y ffwrn i 200°C/Ffan 180°C/Nwy 6. Mewn powlen, cymysgwch y talpiau tatws melys gydag 1 llwy fwrdd o olewydd, sesnin a pherlysiâu gan sicrhau eu bod wedi'u gorchuddio'n dda. Taenwch y rhain allan ar hambwrdd pobi yn y ffwrn a'u coginio am 20-25 munud nes eu bod nhw'n feddal.



- 2 Tra bo'r tatws yn coginio, mewn powlen cymysgwch y cig oen, y nionyn, y garlleg a'r harissa gyda'i gilydd.



- 3 Ffurfiwch hwn yn 4 byrgyr. Coginiwch ar y gridyll neu o dan y gril am 4-5 munud ar bob ochr nes eu bod wedi'u coginio drwodd.



- 4 Gwnewch y dresin – cymysgwch yr holl gynhwysion gyda'i gilydd.



- 5 Nawr gadewch i ni roi'r byrgyr at ei gilydd. Rhowch ychydig o letys wedi'i rwygo mewn byn, rhowch y byrgyr ar ei ben, llwyaid o'r dip iogwrt a'i weini gyda'r tatws melys. Mwynhewch!

