

Byrgyrs cartref

Cynhwysion:

- 1 pecyn o friwgig eidion heb lawer o fraster
- Halen
- Pupur
- Llwy de o unrhyw sesnin neu berlysiau rydych chi'n eu hoffi er mwyn ychwanegu blas (ond nid yw'n hanfodol)

Byddwch hefyd angen:

- Dysgl gymysgu fawr
- Hambwrdd pobi



YN Y GEGIN - Byrgyrs cartref

Dull:

- Cynheswch y popty ymlaen llaw i 170°C/Ffan 150°C/Nwy 3
- Rhowch yr holl gynhwysion mewn powlen fawr
- Gyda dwylo glân, cymysgwch bopeth at ei gilydd a sicrhewch ei fod wedi'i gymysgu'n dda
- Rhannwch y gymysgedd yn beli tua'r un maint a'ch cleidr a'u gwasgu i wneud siâp byrgyr
- Rhowch nhw ar hambwrdd ac yn y popty
- Coginiwch nhw am 20-25 munud neu nes bod y byrgyr wedi newid lliw heb fod yn binc yn y canol
- Fe allwch eu coginio mewn padell ffrio gydag ychydig o olew neu chwistrell olew hefyd

Awgrym ar gyfer gweini:

- Gweinwch nhw mewn rhôl gyda salad hyfryd. Fe allwch hyd yn oed ychwanegu caws neu facwn i'w gwneud nhw'n hyd yn oed yn fwy arbennig

AWGRYM GWYCH:

Gofynnwch i'ch plentyn eich helpu i gymysgu a siapio'r byrgyrs