



YN Y GEGIN

Byrgers porc ac afal

Cynhwysion:

- 1 pecyn/400g o friwgig porc
- 1 afal canolig (wedi gratio)
- 1 nionyn canolig (wedi gratio)
- 1 sleisen o fara (wedi ei thostio a'i gratio'n friwsion)
- 1 wy (wedi'i guro)
- 1 llwy fwrdd o saws Worcestershire
- Pupur du i flasau

Byddwch hefyd angen:

- Dysgl gymysgu fawr
- Padell ffrio

YN Y GEGIN - Byrgers porc ac afal

Dull:

- Rhowch yr holl gynhwysion mewn bowlen a'u cymysgu
- Yn defnyddio'ch dwylo, gwnewch 4 pêl fawr neu 8 o beli bach gyda'r gymysgedd
- Siapiwch y rhain i wneud byrgers 1cm o drwch
- Ffriwch y rhain mewn padell (nid oes angen olew) am oddeutu 15-20 munud (trowch nhw hanner ffordd) neu tan fydd y byrgers wedi eu coginio (heb fod yn binc yn y canol gyda sudd clir)

Awgrym ar gyfer gweini:

- Gweinwch ar fynsen gyda thalpiâu tatws cartref a salad lliwgar

AWGRYM GWYCH:

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

