



YN Y GEGIN

Pasta pob tiwna a chorn melys

Cynhwysion:

- 600g o basta (penne neu fusilli sydd orau)
- 50g o fenyn
- 50g o flawd plaen
- 600ml o lefrith
- 250g o gaws cheddar cryf neu ganolig (wedi'i gratio)
- 2 dun o diwna (mewn dŵr neu ddŵr hallt)
- Tun 330g o gorn melys (neu wedi rhewi)
- Persli wedi'i dorri (ddim yn hanfodol)
- Halen a phupur i flasau

YN Y GEGIN - Pasta pob tiwna a chorn melys

Byddwch hefyd angen:

- 2 sosban
- Rhidyll/hidlwr
- Dysgl bopty

Dull:

- Cynheswch y popty ymlaen llaw i 180°C/Ffan 160°C/Nwy 4
- Coginiwch y pasta yn dilyn y cyfarwyddiadau ar y pecyn, ond gan ei dynnu oddi ar y tân a'i ddraenio 2 funud yn gynt na'r hyn sydd ar y pecyn
- I wneud y saws, toddwch y menyn mewn sosban ac yna ychwanegwch y blawd a'i droi am 1 munud
- Ychwanegwch y llaeth yn raddol gan ddal i'w droi nes ei fod wedi cymysgu a bod y saws yn dew
- Tynnwch hwn oddi ar y tân
- Neilltuwch lond dwrn o'r caws wedi'i gratio (mae hwn i'w roi drosto wedyn),

ac yna ychwanegwch y caws sy'n weddill i'r saws nes bod y cyfan wedi toddi

- Cymysgwch y pasta wedi'i ddraenio, y tiwna a'r corn melys a'r persli (os ydych yn ei ddefnyddio) gyda'r saws a'i sesno â halen a phupur i flasau
- Rhowch y gymysgedd pasta mewn dysgl bobi a thaenu gweddill y caws drosto
- Rhowch y ddysgl yn y popty am 15-20 munud neu nes i'r caws ar y top doddi a dechrau brownio

AWGRYM GWYCH:

Beth am ychwanegu
llysiau fel broccoli,
moron neu bys?