



Tameidiau Bara Lawr (PDO), perlysiâu a lemwn




DIGON I 10 PELEN BACH

1 winwnsyn canolig, wedi'i blicio a'i dorri'n fân
2 ewin garlleg, wedi'u plicio a'u torri'n fân
1 llwy bwdin olew llysiâu
100g briwsion bara ffres
2 lwy fwrdd mawr Bara Lawr (PDO)* ffres neu
½ tun

Croen o 1 lemwn
2 lwy fwrdd perlysiâu ffres wedi'u torri'n fân
e.e. mintys, persli, dil ayyb

- 01 Twymwch y ffwrn i 180°C / 160°C ffan / Nwy 4.
- 02 Twymwch yr olew mewn padell ffrio a choginiwch y winwns a'r garlleg dros wres cymedrol nes eu bod yn feddal. Tynnwch oddi ar y gwres ac ychwanegwch weddill y cynhwysion.
- 03 Cymysgwch yn dda a sesnwch gyda phupur du ac ychydig o halen môr - er dim gormod gan fod y bara lawr yn gallu bod yn halt.
- 04 Gwnewch beli bach gyda'r gymysgedd - tua 10 i gyd - a rhowch ar dun pobi wedi'i iro. Coginiwch yn y ffwrn am 20 munud neu nes eu bod yn euraidd. Gallwch hefyd eu ffrio mewn ychydig o olew nes eu bod yn frown ac wedi'u twymo trwyddynt.

llyw.cymru/bwydadiodcymru

 [bwydadiodcymru](https://www.facebook.com/bwydadiodcymru)
 [@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)
 [bwyd_a_diod_cymru](https://www.instagram.com/bwyd_a_diod_cymru)

