

Moron wedi'u Stemio gyda Halen Siarcol a Pherlysiau



Cynhwysion o Gymru sy'n cael eu defnyddio: moron o Gymru, olew had rêp, halen siarcol Halen Môn

Digon i 4

Cynhwysion

Sypyn 500g o foron, wedi'u plicio

1.5 llond llwy fwrdd o finegr seidr

1 llond llwy fwrdd o fêl neu surop masarn

2 llond llwy fwrdd o olew had rêp, a diferion ychwanegol wrth weini

Pinsiad mawr o halen siarcol

2 llond llwy fwrdd o berlysiau wedi'u pigo, fel dil neu deim

Dull

- 01** Torrwch ddail y moron gan adael ychydig bach o wyrdd, a chadwch rai o'r dail (golchwch nhw'n dda a'u sychu) i addurno.
- 02** Rhowch y moron mewn stemiwr a'u coginio nes eu bod yn dechrau meddalu, tua 10 munud.
- 03** Yn y cyfamser, cymysgwch y finegr, y surop masarn a'r olew mewn powlen a'u rhoi o'r neilltu.
- 04** Pan fyddwch yn barod i weini, cymysgwch y moron yn ysgafn â'r finegr, y surop masarn a'r olew. Rhowch ar plât, taenwch yr halen siarcol dros y moron, ychwanegwch ychydig ddiferion o olew had rêp a thaenwch y perlysiau a'r dail moron dros y plât.

llyw.cymru/bwydadiodcymru
[@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)
