

Pasteiod Caws Gafr a Ffilo

Cynheswch y popty i 200°C / Marc Nwy 7

Rhowch sailm mewn tun myffins 8 twll



Cynhwysion

- 100g cnau pistasio, wedi'u malu'n fân
- 400g caws gafr meddal
- Croen 2 oren
- 2 lwy de o oregano sych
- 3 dalen o grwst ffilo
- 50g o fenyn, wedi toddi ac ychwaneg ar gyfer seimio
- 1 llwy fwrdd o hadau Nigella
- Mêt clair (dewisol) i ddiferu dros y cyfan

Dull

1. Rhowch gaws pistasio a chaws gafr mewn powlen fawr. Ychwanegwch y croen oren, oregano a phupur du
2. Stwnshiwch gyda fforc nes ei fod wedi'i gyfuno'n gyfartal. Rhannwch yn 8 dogn
3. Torrwch bob dalen crwst ffilo yn 8 sgwâr, pob un tua 12cm sgwâr o ran maint
4. Gorgyffyrddwch 1 sgwaryn crwst gydag un arall i wneud seren 8 bwynt. Gwthiwch y sêr i mewn i 8 twll y tun myffins a brwsiwch gyda'r menynt wedi'i doddi. Gan ddefnyddio llwy, rhowch 1 dogn o'r llenwad i bob cas crwst.
5. Cymerwch 1 o'r sgwariau sy'n weddill a chrychwch yn eich dwylo. Rhowch ar ben un o'r llenwadau pastai, brwsiwch gyda menynt ac yna plygwch dros yr ymylon crwst i selio'r pastai. Brwsiwch fwy o fenyn ac ysgeintiwch â hadau Nigella. Ailadroddwch y cyfan ohonynt a'i selio
6. Pobwch am 25 munud neu nes bydd yn frown euraidd.
7. Sychwch bob pei â mêt, os dymunir