

Byrger Twrci / Byrger Porc ac Afal*

Amser paratoi: 15 munud Amser coginio: 20 munud



4



8



Cynhwysion

Byrger Twrci

1 paced / 400g / 15 owns o friwrigig twrci
2 dafell o gig moch, y braster wedi'i dynnu
a'r cig wedi'i domi'n fân
1 nionyn, wedi'i gratio
1 dafell o fara, wedi'i thostio a'i gratio'n
friwsion

Byrger Porc ac Afal

1 paced / 400g / 15 owns o friwrigig porc
heb fraster
1 afal canolig, wedi'i gratio
1 nionyn canolig, wedi'i gratio
1 dafell o fara, wedi'i thostio a'i gratio'n
friwsion
1 wy, wedi'i guro
1 llwy fwrdd o saws Sir Caerwrangon
Pupur du, at eich dant



Dull.

Ar gyfer y ddau fath

- Cyfunwch yr holl gynhwysion mewn powlen
- Gwahanwch y gymysgedd yn 4 pelen fawr neu 8 pelen fach ac yna, â'ch dwylo, siapiwch nhw i ddisgiau 1cm o drwch
- Ffriwch y byrgers mewn padell heb fraster am tua 15 – 20 munud (gan eu troi hanner ffordd trwy'r amser) neu nes byddant wedi coginio – byddant yn troi'n frown/llwyd golau drwyddynt a bydd yr hylifau'n glir
- Gweinwch gyda rhôl fara neu dalpiau tatws (gweler yr adran Seigiau a Danteithion Sawrus) a salad bychan i wneud pryd cyflawn

* Ffynhonnell – BDA, Teen Wise



Gair o Gyngor!

Rhowch gynnig ar ddefnyddio briwrigig cig oen neu gig eidion gyda pherlysiâu a sbeisys gwahanol e.e. byrger cig oen a mintys neu fyrger cig eidion a chilli.

Bwyd hawdd, blasus a chyflym, wedi'i wneud gennych chi.