

Siytni Mango a Sinsir



Cynhwysion

- 350g (12 owns) o nionyn, wedi'i dorri'n fân
- 400ml (14 owns hylifol) finegr brag wedi'i ddistyllu
- 2 ddeilen bae
- 2 tsili coch, wedi'u dadhadu a'u torri'n fân
- 2 tsili gwyrdd, wedi'u dadhadu a'u torri'n fân
- 1 llwy de o hadau mwstard du
- 1 kg (2 bwys 4 owns) o fangos, wedi'u plicio, eu digaregu a'u sleisio'n lletemau (wejis)
- 250g (9oz) o afalau coginio, wedi'u plicio a'u sleisio
- 450g (1 pwys) siwgr gronynnog
- 2 llwy de o sinsir mâl
- ¼ llwy de glofs mâl
- ½ llwy de o bupur Jamaica mâl

Dull

1. Rhowch y nionyn mewn sosban fawr gyda'r finegr, dail bae a tsilis a'u mudferwi dros wres isel am 10 munud, neu nes eu bod bron yn dyner. Yn y cyfamser, tostiwch yr hadau mwstard o dan gril canolig nes eu bod yn popio.
2. Ychwanegwch y mangos, yr afalau a'r hadau mwstard i'r gymysgedd nionyn a'u coginio am 15 munud, neu nes bod y ffrwythau'n feddal. Ychwanegwch y siwgr, y sinsir, y clofs a'r pupur Jamaica, cynyddu'r gwres, a'u berwi am 30 - 40 munud, neu nes bod y gymysgedd yn debyg i jam trwchus. Trowch yn achlysurol fel nad yw'n glynu. Gadewch iddo oeri ac yna ei weini.
3. Fel arall, llwywch i jariau wedi'u sterileiddio tra'u bod dal yn boeth, a'u selio (gweler r awgrym). Bydd y siytni yn cadw am hyd at 9 mis, ond dylid ei roi yn yr oergell ar ôl ei agor.

I STERILISIO JAR:

Rhowch ef mewn sosban fawr a'i orchuddio â dŵr oer. Berwch y cyfan a'i fudferwi am 10 - 15 munud. Tynnwch o'r dŵr a'i adael wyneb i waered i sychu.

Fel arall

Golchwch jar mewn dŵr sebonllyd cynnes a'i roi ar hambwrdd pobi mewn popty wedi'i gynhesu ymlaen llaw 160°C / Marc nwy 3 am 10 munud