

“Rillette” Twrci/Iâr

Cynhwysion

3 owns menyn
2 llwy fwrdd hufen
 $\frac{1}{4}$ llwy de paprika
2 cwpanded o gig twrci/iâr wedi’I dorri’n fras
 $\frac{1}{2}$ nionyn coch wed’i dorri’n fân
Persli

Dull

Toddi’r menyn gyda’r hufen a paprika.
Rhoi’r cig, nionyn a persli mewn prosesydd bwyd i’w cymysgu
Ychwanegu’r hylif yn araf i’r cymysg, a’u cymysgu’n dda gyda’r prosesydd
Rhoi’r cymysg gorffenedig mewn dysglau bychain a gadael i oeri, cyn eu gweini

Paté Caws

Cynhwysion

4 owns o gaws cymysg, e.e.caws glas,Caer, Caerffili
2 owns menyn medal
Pinsiad o mace
Pinsiad o bowdwr mwstard
Pupur a halen
1 llwy fwrdd o sheri

Dull

Rhoi’r cynhwysion i gyd mewn dysgl a’u curo’n dda, a rhoi’r cymysg mewn dysglau bychain i’w gweini

Briwgig (Mincemeat)

Ddim yn cynnwys siwgr, felly, addas ar gyfer person gyda clefyd siwgr

Cynhwysion

8 owns afalau cogino – wedi'u plicio a'u gratio'n fras
4 owns siwat (gellir defnyddio siwat llysieuol hefyd)
1 pwys a 2 owns o ffrwythau sych cymysg
Sudd a chroen 1 oren ac 1 lemon
1 owns o gnau almond wedi'u malu
2 llwy de sbeis cymysg
1 llwy de sinamon
 $\frac{1}{2}$ llwy de nutmeg
3 llwy fwrdd o brandi

Dull

Cymysgu'r cyfan (ar wahân i'r brandi) mewn dysgl, a'i adael i sefyll am o leiaf 12 awr
Cymysgu eto a throsglwyddo i ddysgl addas ar gyfer ei rhoi mewn pobty)
Rhoi'r ddysgl mewn pobty claeas (Nwy- $\frac{1}{4}$, 120° C/ 225° F) am oddutu 3 awr
Tro'i'r cymysg tra mae'n oeri, cyn ychwanegu'r brandi

Ar gyfer cymysg melysach, gellir ychwanegu 6 owns o siwgr brown tywyll i'r cynhwysion cyn eu cymysgu

Teisennau Nadolig Bach

Dim blawd, siwgr, brasder, nac wy, a dim angen cogino

Cynhwysion

7 ownss ffrwythau sych cymysg
1 owns o gnau almond wedi'u malu
2 owns sunsur (glace) wedi'i falu
Croen 1 oren wedi'i gratio
1 llwy de o sbeis cymysg
1 llwy fwrdd o frandi
Marsipan ac eisin i addurno

Dull

Rhoi'r pump cyntaf o'r cynhwysion mewn prosesydd bwyd i'w malu'n fân
Ychwanegu'r brandi i'r cymysg a'i gymysgu trwyddo
Gwneud teisennau bach o'r cymysg, a'u haddurno gyda'r marzipan a'r eisin

Dylid storio'r teisennau mewn cynhwysydd aerdynn