CEBAB CARTREF

Cynhwysion

2 brest cyw iâr	Tomatos bach
1 pupur coch	Madarch
1 pupur gwyrdd	Winwns
Sgiwerau pren neu metal	

Yn y tywydd braf yma, rydw i'n siŵr bod nifer ohonoch chi yn mynd ati i gael BBQ. Beth am greu cebab eich hunan? Dyma esiampl i chi, ond croeso i chi ddefnyddio gwahanol lysiau a chig i chi yn hoffi.

Tip bach i chi os i chi yn defnyddio sgiwerau pren - rhowch nhw mewn dŵr am gwpl o funudau cyn eu defnyddio nhw i osgoi'r pren i losgi

PWYSIG - Cofiwch ofyn am help oedolyn!

1. Torrwch y cyw iâr (neu eich cig o'ch dewis) mewn i ddarnau mawr. (Yn aml mae'n haws i blant dorri cig gyda siswrn).

2. Torrwch y pupur, winwns a madarch mewn i ddarnau mawr. (Cofiwch, croeso i chi ddefnyddio unrhyw lysiau i chi'n hoffi).

3. Rhowch y cynhwysion ar y sgiwerau BBQ fel y hoffwch chi. Cymysgedd o bopeth.

4. Os i chi yn hoffi rhyw sbeis - croeso i chi ysgeintio (sprikle) sbeis dros y cebab.

5. Yna, rhowch bach o olew arnyn nhw a'u coginio ar y BBQ neu ar y gril.