Crymbl Cig Oen Cymru

CYNHWYSION

450g (1 pwys) briwgig cig oen Cymru	5ml (1 llwy de) perlysiau cymysg sych
1 winwnsyn, wedi ei bilio a'i dorri'n fân	ychydig o bupur du
2 foronen, wedi eu pilio a'u torri'n ddarnau mân	150g (6 owns) blawd plaen
30ml (2 lwy fwrdd) blawd plaen	75g (3 owns) menyn, mewn ciwbiau
300ml (½ peint) isgell (stock) oen neu lysiau	50g (2 owns) ceirch
15ml (1 llwy fwrdd) purée tomato	50g (2 owns) caws wedi ei gratio

1. Cynheswch eich ffwrn ymlaen llaw i Nwy 5/190°C.
2. Rhowch y briwgig mewn sosban sydd ddim yn glynu a ffriwch yn sych am 5-6 munud nes ei fod yn frown.
3. Ychwanegwch yr winwnsyn a'r moron a ffriwch am 3 munud arall.
4. Ychwanegwch y blawd a'i gymysgu'n dda, yna'n araf ychwanegwch yr isgell, y purée tomato, y perlysiau a'r pupur du. Dewch â'r cyfan i'r berw a throi nes ei fod yn drwchus.
5. Rhowch y gymysgedd mewn dysgl sy'n gallu mynd i'r ffwrn.
6. Gwnewch y crymbl drwy roi'r blawd mewn powlen, ychwanegwch y menyn a rhwbiwch y blawd i mewn. Dylai edrych fel briwsion bara.
7. Yna ychwanegwch y caws a'r ceirch, cymysgwch yn dda a rhowch y crymbl dros y gymysgedd briwgig.
8. Coginiwch yn y ffwrn am 25 munud nes ei fod yn lliw aur ac yn grensiog. Mae'r crymbl yn hyfryd gyda phys neu frocoli.