Siytni Afal a Llugaeron

Digon i: 4 x jar 500g | Paratoi: 20 munud | Coginio: 1 awr 10 munud



1kg afalau coginio
wedi'u pilio a'u torri'n ddarnau bach.
500g afalau bwyta
wedi'u pilio a'u torri'n ddarnau mawr.
450g winwnsyn, wedi'i sleisio
50g sinsir ffres, wedi torri'n fân
1 llwy te pupur duon
500g siwgr gronynnog
250ml finegr seidr
500g llugaeron

1. Rhowch y cynhwysion i gyd heblaw'r llugaeron mewn i sosban fawr a chynhesu yn araf. Trowch tan fod y siwgr wedi hydoddi. Dod â'r cyfan i'r berw, yna lleihau'r gwres a mudferwi heb glawr am tua 50 munud. Trowch yn rheolaidd tan fod yr afalau a'r winwnsyn yn dendr a'r cymysgedd wedi tewychu.
2. Adiwch y llugaeron a choginiwch am 10 munud neu tan fod nhw wedi meddalu (nid wedi byrstio).
3. Rhowch y siytni twym i mewn i jars gyda sêl. Storiwch mewn cwpwrdd oer heb olau.
   Bydd y siytni yn cadw am hyd at 6 mis. Cadwch yn yr oergell ar ôl agor.

English Recipe: https://www.bbcgoodfood.com/recipes/apple-cranberry-chutney

Cyswllt: 07849139353 | menter@micnpt.cymru | Rhif Cwmni 6156176