Rysait | Recipe

Cam 1 - Toes Step 1 - Dough

1. Rhowch 250g o flawd hunan godi mewn bowlen. *Put 250g of self raising flour in a bowl.*
2. Ychwanegwch 250g o iogwrt plaen i'r bowlen. *Add 250g of plain yogurt to the bowl.*
3. Cymysgwch i wneud toes. *Mix to make a dough.*
4. Ychwanegwch pinsiad o halen. *Add a pinch of salt.*
5. Cymysgwch yn dda. (Chi ddim eisiau y gymysgedd yn rhy wlyb. Felly os mae'n rhy sych, ychwanegwch rhagor o iogwrt, neu os mae'n rhy wlyb ychwanegwch fwy o flawd.) *Mix well. (You don't want it too wet. If it's too dry add more yogurt, or if it's too wet add more flour.)*
6. Tyluniwch am 5 munud. *Knead the dough for 5 minutes.*
7. Torrwch y toes mewn i 4 darn a rhowch i un ochr. *Cut into 4 pieces and put to the side for 20 mins.*

Cam 2 - Biryani Step 2 - Biryani

1. Torrwch modfedd o sinsir mewn i ddarnau man. *Cut an inch of ginger into small pieces.*
2. Torrwch 1 clof o arlleg. *Cut 1 clove of garlic.*
3. Rhowch 1 ½ llwy fwrdd o olew mewn i'r 'wok' neu sosban - rhowch i gynhesu ar dymheredd isel/canolig. *Put 1 ½ tablespoons of oil in the sausepan/wok ready - preheat the pan on low/medium heat.*
4. Torrwch 1 winwnsyn mewn i ddarnau man. *Cut 1 medium onion into small pieces.*
5. Ychwanegwch y winwnsyn, garlleg a sinsir mewn i'r sosban a chymysgwch yn dda. *Put the onion, garlic, and ginger in the saucepan, and mix well.*
6. Rhowch y gwres ar wres canolig (3/4) - coginiwch am tua 2/ 3 munud. Gwnewch yn siwr bod y gymysgedd ddim yn dal ar waelod y sosban. Mi fyddwn nhw'n lliw aur pan fyddwn nhw'n barod. *Put the heat on medium (3/4) - cook*

for 2/ 3 minutes - watch that it doesn't catch on the buttom of the saucepan - they will turn a golden colour when ready.

7. Torrwch 2 tomato canolig mewn i chwarteri bach. *Cut 2 medium tomatoes into small quarters.*
8. Pan mae'r garlleg, winwns a'r sinsir yn barod, ychwanegwch yr holl sbeisys, a chymysgwch. *Once the garlic, onions and ginger is ready add all the species and mix well.*
9. Ychwanegwch y tomatos a throwch y gwres fyny i uchel er mwyn i'r tomatos goginio. *Add the tomatoes and turn the heat to high to make sure the tomatoes cook.*
10. Os fyddech chi'n hoffi cyri fwy llyfn, allech chi rhoi'r cynhwysion yma drwy'r prosesydd bwyd nawr. *If you want a smooth curry you could put this mixture in the food mixer now.*
11. Ychwanegwch 2 lwy fwrdd o iogwrt mewn i'r gymysgedd. *Add 2 tablespoons of yogurt into the mix.*
12. Ychwangwch eich cyw iâr neu ffacbys i'r gymysgedd. (Os ydych yn defnyddio cyw iâr, trowch y gwres fyny i 3 i wneud yn siwr fod y cig yn coginio. *Add your chicken or chickpeas to the mixture. (If your using chicken, turn the heat to about 3 to make sure the meat cooks well.)*
13. Cofiwch droi y biryani yn aml. *Remember to keep turning the biryani often.*
14. Rhowch giwb stôc mewn i hanner peint o ddŵr wedi berwi. *Add a stock cube into half a pint of boiling water.*
15. Ychwanegwch y reis mewn i'r gymysgedd, neu allwch chi goginio ar wahân. *Add the rice in the mixture - or you can cook separate.*
16. Ychwangwch y stôc mewn i'r gymysgedd. Cymysgwch yn dda. *Add the stock into the mixture. Mix well.*
17. Rhowch tua 10 munud iddo i goginio. Cadwch lygad arno fel bod y gymysgedd ddim yn llosgi. *Give it around 10 mins to cook. Keep checking the mixture so that it doesn't burn.*

18. Pan mae tua 5 munud ar ôl, ychwanegwch 2 ddwrn o sbigoglys i'r gymysgedd. *When there's around 5 minutes left, add 2 handfuls of spinach.*

Cam 3 - Bara Step 3 - Bread

Bread

1. Rhowch y badell ffrio ar dymheredd isel. *Put the frying pan on low heat.*
2. Gwasgwch y toes i lawr neu defnyddiwch pin rholio. *Press the dough down or use a rolling pin.*
3. Ychwanegwch hanner llwy de o olew i'r badell ffrio. *Add half a teaspoon of oil to the frying pan.*
4. Rhowch un darn o farn yn y badell ffrio ar y tro. Coginiwch am tua 1 munud a hanner ar bob ochr. Put one piece of bread in the frying pan at the time. *Cook for 1 minute and a half on each side.*
5. Gallwch chi rhoi nhw yn y ffwrn ar 100 gradd i gadw'n gynnes. *You can put them in the oven on 100 degrees to keep warm.*

Cam 4 - Saws Mintys Step 4 - Mint Sauce

1. Mae angen 1 bowlen ac 1 llwy. *You need one bowl and one spoon.*
2. Ychwanegwch y iogwrt sydd ar ôl mewn i'r bowlen. *Add the yogurt that's left into the bowl.*
3. Ychwanegwch 1 ½ llwy de o siwgr caster. *Add 1 ½ teaspoons of caster sugar.*
4. Ychwanegwch 1 llwy de o saws mint. *Add 1 teaspoon of mint sauce.*
5. Cymysgwch. *Mix.*

Cofiwch os ydych chi'n defnyddio, clof, cardamon neu ffon sinamon, tynnwch nhw allan cyn i chi fwyta'r cyri!

Remeber if you use cloves, cardamon seeds and cinnamon sticks - take them out before eating!

Diolch i Lloyd Henry o Gegin Mr Henry am y rysait arbennig yma!
Thank you to Lloyd Henry from Cegin Mr Henry for this amazing recipe.

Mwynhewch! Enjoy!