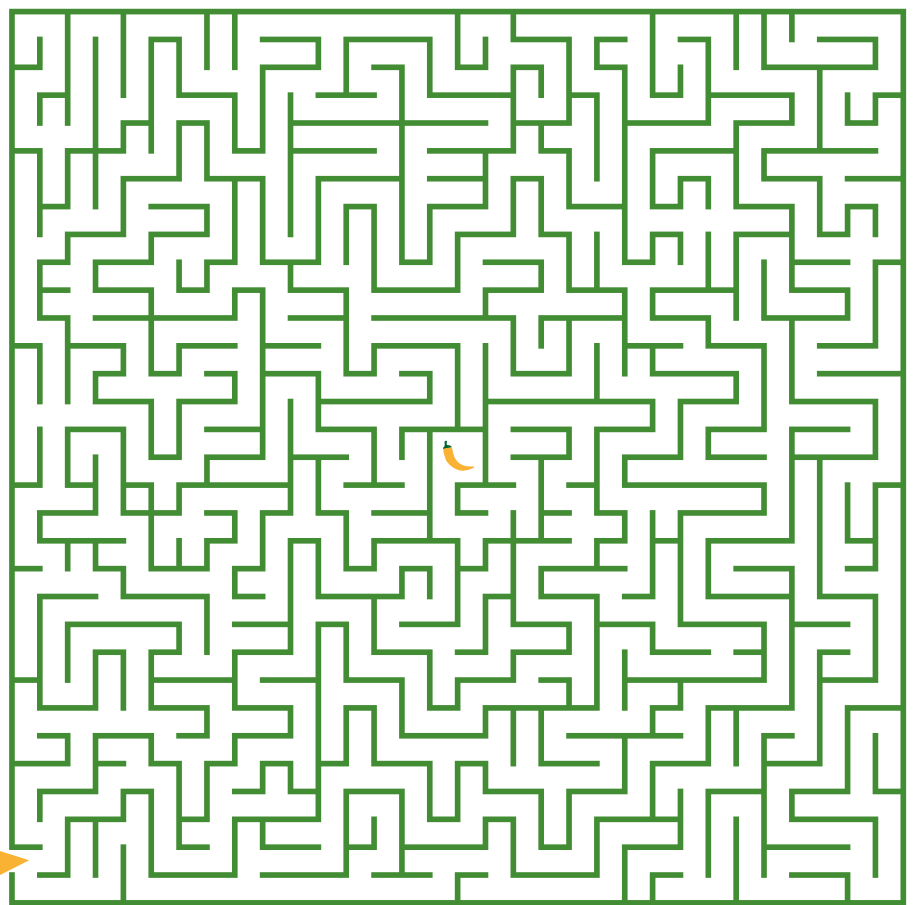


# WYTHNOS CYRI

Faint o chilli's fedrwch chi weld?

Enw'ch y ddysgl ! Mae lluniau rhifau 1, 2 a 3 yn dangos dysglau poblogaidd o India, fedrwch chi eu henwi?



1.



2.



3.



1. papadoms 2. bhaji 3. samosa

## Cyri Cyw Iâr



3 llwyfwrdd o olew llysiau  
2 bron cyw iâr wedi torri i ddarnau  
1 nionyn, wedi ei bilio a'i dorri  
1 ewig garlleg wedi ei falu  
1 afal canolradd, wedi ei bilio a'i sleisio yn dennau  
100g corn ifanc, wedi eu torri i chwarteri  
1 llwyfwrdd past cyri Korma  
½ llwyfwrdd siytni mango  
1 llwyfwrdd piwri tomato  
100g pŷs wedi rhewi  
150ml llaeth cnau coco  
1 stoc cyw iâr wedi hydoddi mewn 150ml dŵr berwedig  
Halen a phupur grawn du ffrês  
Am ddewis arall fe allwch gyfnwid y cyw iâr am llysiau i gael pryd heb gig

### Dull

1. Cynheswch 1 llwyfwrdd o olew mewn wok neu badell ffrio ac wedyn 'stir fry' y cyw iâr am rhyw 4 munud.
2. Symudwch y cyw iâr i'r ochr
3. Cynheswch gweddill o'r olew yn y wok gan rhoi y nionyn a'r garlleg ynddo a'u 'saute' nhw am 3 munud
4. Nesa, ychwanegwch yr afal a'r corn (os yn defnyddio) a 'stir fry' am 3 munud.
5. Ychwanegwch past cyri korma, siytni mango, piwri tomato, pŷs wedi rhewi, llaeth cnau coco, stoc cyw iâr a'r darnau cyw iâr a bydfewi am 15 i 20 munud.
6. Blaswch ychwanegu halen neu pupur os oes angen.



Fedrwch chi ddod o hyd i'r chilli yn y ddrysfu

mae yna 10 chillis