

## Bhuna Gwreiddlysiau wedi'u Rhostio

### Cynhwysion

3 llwy fwrdd o olew llysiau

4 ewin garlleg wedi'i falu

Darn 2 fodfedd o sinsir wedi'i gratio

2 daten fawr wedi'i thorri'n ddarnau un fodfedd a'i rhostio

Hanner blodfresychen (maint canolig) wedi'i thorri'n flodau tua'r un maint â'r tatws a'i lledferwi

2 foronen wedi'i thorri'n ddarnau un fodfedd a'i rhostio

2 banasen wedi'i thorri'n ddarnau un fodfedd a'i rhostio

2 winwsyn bach wedi'i chwarteri a'i rostio

Hanner jar o bast cyri

1 tun o domatos wedi'u torri'n fân

2 lwy de o tsili wedi'i falu

Coriander ffres

Halen i roi blas

### Dull

1. Cynheswch 2 llwy fwrdd o olew mewn padell fawr a choginio'r garlleg a'r sinsir nes eu bod yn feddwl, gan eu troi'n aml.
2. Ychwanegwch y past cyri a'i goginio am ychydig funudau dros wres cymedrol.
3. Ychwanegwch y tomatos cyn llenwi hanner y tun gwag â dŵr ac ychwanegu hwnnw.
4. Ychwanegwch y moron, y panas, y winwsyn, y blodfresych, y tatws, yr halen a'r tsili.
5. Coginiwch am 5 munud dros wres isel.
6. Ychwanegwch goriander ffres wedi'i dorri cyn gweini'r Bhuna â reis pilau gyda chnau cashiw.