

## Shish Twrci Tsili Melys

### Cynhwysion

450g o friwgig twrci ffres  
1 ŵy wedi'i guro  
2–3 ewin garlleg wedi'i blicio a'i falu  
1 winwnsyn wedi'i dorri'n fân  
50g o friwsion bara meddal  
1 tsili wedi'i dorri a'i hadau wedi'u tynnu  
1 llwy de o gwmin wedi'i falu  
1 llwy de o bupur y Caribê (allspice) wedi'i falu  
1 llwy de o sinamon  
2 lwy fwrdd o olew olewydd  
Sudd hanner lemwn a chroen hanner y lemwn wedi'i gratio  
1 llond llaw o goriander wedi'i dorri  
Halen  
Pupur wedi'i falu'n ffres

Gweyll cebab (os ydyn nhw'n rhai pren, trochwch cyn eu defnyddio)

### Dull

Cynheswch badell ffrio a choginio'r winwnsyn yn ysgafn gyda'r sbeisys, garlleg a tsili mewn ychydig o olew olewydd (peidiwch â gadael iddyn nhw losgi). Pan fydd y cymysgedd yn feddal, gadewch iddo oeri'n llwyr.

Rhowch y briwgig twrci ffres mewn powlen gymysgu fawr ac ychwanegu'r winwnsyn wedi'i oeri a'r cymysgedd garlleg sbeislyd. Ychwanegwch ychydig o halen a phupur, y briwsion bara meddal a'r wy wedi'i guro, coriander wedi'i dorri'n fân, y croen lemwn wedi'i gratio a'r sudd, cyn cymysgu'n drylwyr. Dylai'r cymysgedd lynu at ei gilydd os ydych chi'n ei rollo'n bêl.

Mowlidwch ychydig o'r gymysgedd o gwmpas pob un o'r gweyll wedi'u trochi. Rhowch y rhain ar hambwrdd a'u rhoi yn yr oergell nes bod angen eu coginio nhw. Coginiwch ychydig o'r cymysgedd i wirio os oes angen rhagor o flas.

Coginiwch y gweyll ar farbeciw, mewn padell grilio neu yn y ffwrn am tua 10 munud nes bod dim olion pinc a bod unrhyw suddion yn llifo'n glir.

Gweinwch gyda saws tsili melys, mayonnaise blas garlleg a mint, a bara pita bach twym.