



# Sabaayada Leh Hilib Digiiran iyo Murcod

Xaddiga Cuntada 1 | Waqtiga diyaarinta 15 daqiiqo. |  
Waqtiga guud 15 daqiiqo.

## Qalabka:

Looxa cuntada lagu jarjaro

## Maacuunta:

Koobabka iyo qaaddooyinka cuntada lagu  
cabbiro

## Maaddooyinka

1 xabo oo sabaayada tortilla ah oo weyn  
oo isqabta

2 qaaddo oo jiiska kareem iyo dufanku  
ku yar yahay ah

2 qaaddo oo murcodka sonkorta lagu  
yareeyay ah

1/2 tufaax ah, diirka laga fiiqay oo si  
dhuudhuuban loo saafay

2 wiqiyadood oo shafka hilibka digiirranka  
ah oo foornada lagu dubay oo la saafay

2 qaaddo oo basal guddud ah oo la jarjaray

1/2 koob oo isbinaaj yaryar oo daray ah

## Tilmaamaha

1. Kahor inta aadan hawsha bilaabin, dhaq gacmaahaaga, sagxadaha, iyo cuntada.
2. Ku rid saxan sabaayada tortilla. Mari farmaajada sabaayada tortilla iyo dusha ka saar murcodka la qalajiyay iyo tufaax la saafay.
3. Dulsaar hilibka digiirranka cuntada la isku foolyeeyay. Ku rushee basal gudduda la jarjaray. Dusha ka saar isbinaajka iyo waxyaabaha kale dheeraadka ah.
4. Si aad si adag ugu duubtid sabaayadda, ku dheji 2 inji dhinac kasta oo gudaha ah adigoo u dhaqaajinaya dhexda. Kadib qabo qaybta hoose, qaybta aan dhejisnayn ee sabaayada tortilla oo horay ahaan u soo duub ama laab. U kala goo laba qayb oo gur.

## Macluumaadka Nafaqada:

Kalooriyada 380

Dufanka Guud 11g

Cusbada 920mg

Karbohaydaraydhka Guud 59g

Borotiinka 16g