



Siytni Betys Dodo Kath

2 bwys (.90 kg) offetys wedi eu coginio ac wedi eu torri yn sgwariau bychain

2 nionyn canolig, wedi eu torri yn fan

Pwys (.45kg) o afalau wedi eu plicio, y galon allan ac wedi eu torri yn fan

8 owns(.22 kg) o siwgr

1 pint(568 ml) o finegr

½ llwy de o sunsur man

½ llwy de o halen

Dull

Rhowch y cynhwysion i gyd (ageithro'r betys) mewn sospan.

Dowch a fo i'r berwa gadewch iddo fudffrwrtian am 30 munud.

Ychwanegwch y betys a gadael iddo ffrwtian am 15 munud arall neu tan iddo dwchu.

Rhowch mewn jariau glan.

Aunty Kath's Beetroot Chutney

2 lbs (.90 kg) of cooked chopped beetroot

2 medium onions, chopped

1lb cooking apples, cored, peeled and chopped

8 oz(.22 kg) sugar

1 pint(568 ml) o vinagar

½ tsb ground ginger

½ tsb salt

Method

Put all the ingredients (except the beetroot) into a pan, bring to the boil and simmer for 30 minutes.

Add the beetroot and simmer for a further 15 minutes or until thickened.

Put into warm sterile jars.