

# Pita

## NGA KAI O ROTO

Paraoa pita x3  
tihi  
Poro miti  
Tihi 250 kereme  
Kinaki BBQ  
Aniana x 1  
Pepa kakariki  
Kinaki tomato  
Painaporo  
Miti pekana



## NGA TAPUTAPU

umu  
naihi  
paoka  
pereti  
tere  
papa tapahi  
tihi

## Nga Mahi

1. Whakawerangia i te umu ki te 200C te pamahana.
2. Pania nga paraoa pita ki te kinaki tomato.
3. Tapahia nga hua whenua me nga miti.
4. Raua atu nga poro miti me nga miti pekana ki te hiahia.
5. Katahi ka raua atu nga hua whenua (nga mea e pirangi) ki nga paraoa pita, pera i nga aniana, nga pepa, nga kakariki.
6. Mehemea e pirangi ana, tapirihia nga painaporo.
7. Wakuwakuhia te tihi.
8. Tapirihia to tihi katahi ka purua ki te umu tunu ai.
9. Tunua tae noa kia rewa te tihi, ahua 10-15 meneti te roa.
10. Ko tenei te mahi whakamutunga. E kai!

## Arotake:

He tino ngawari te hanga, he reka hoki. Pai hoki te kinaki BBQ.

Na Ratapu raua ko Malachi.