

## Tost y Tylwyth Teg (1940au)

Dyma ffordd dda o ddefnyddio hen fara. Mae'r tost yma'n cadw'n dda mewn tun.

Cynhwysion:

8 darn o fara sych

Dull:

1. Torrwch y bara i siâp trionglau.
2. Pobwch y trionglau – 180°C am 15 munud–20 munud.



## Bara'r Tylwyth Teg (heddiw)

Mae plant Awstralia a Seland Newydd yn bwyta'r bwyd yma mewn parti. Mae'r bara'n lliwgar iawn.

Cynhwysion:

8 darn o fara ffres  
80 gram o fargarin  
 $\frac{1}{4}$  cwpnaid o gannoedd a miloedd

Dull:

1. Torrwch y crystiau.
2. Rhowch y margarîn ar y bara.
3. Rhowch y cannoedd a'l miloedd ar y margarîn.
4. Torrwch y bara i siâp trionglau.

tylwyth teg	fairies	lliwgar	colourful
ffordd dda	a good way	ffres	fresh
cadw	to keep	cwpnaid	cupful
darn	piece, slice	cannoedd a miloedd	hundreds and thousands
sych	dry, stale	crystiau	crusts
Pobwch ...	Bake ...		