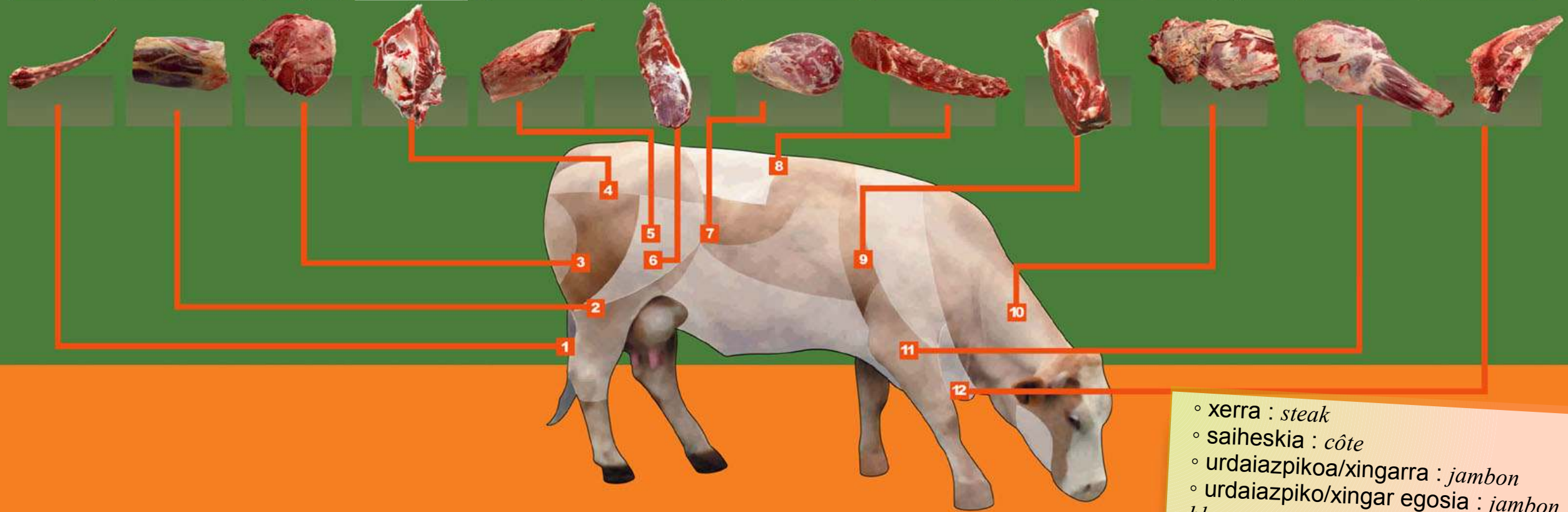
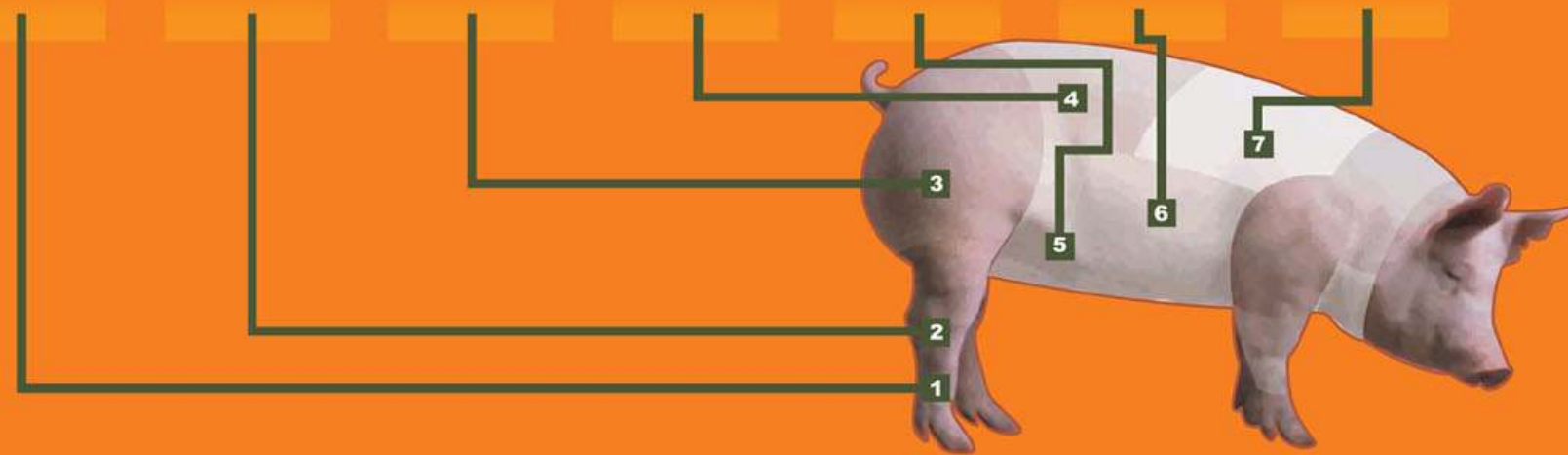


Eska ezazu **haragia** euskaraz

- | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|---|---|--|--|---------------------------------------|---|
| 1
Isatsa
Queue | 2
Zangarra
Jarret | 3
Tapa
Noix | 4
Mokorra
Rumsteck | 5
Kontra
Pièce plate | 6
Koxkorra
Rond de boeuf | 7
Maskala
Noix pâtissière | 8
Azpizuna
Filet de boeuf | 9
Sorbalda
Paleron | 10
Lepoaldea
Collier | 11
Besokia
Epaule | 12
Bularra
Poitrine |
|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|---|---|--|--|---------------------------------------|---|



- | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|-------------------------------------|---|---|--|
| 1
Hankak
Pieds | 2
Ukondoa
Jambonneau | 3
Urdaiazpikoa
Jambon | 4
Solomoa
Longe | 5
Hirugiharra
Ventrèche | 6
Saiheskia
Couston | 7
Saiheskiak
Côtes |
|------------------------------------|--|---|-------------------------------------|---|---|--|



- xerra : *steak*
- saiheskia : *côte*
- urdaiazpikoa/xingarra : *jambon*
- urdaiazpiko/xingar egosia : *jambon blanc*
- txerri solomoa : *lomo de porc*
- odolkia : *boudin*
- oilasko-izterra : *cuisse de poulet*
- oilasko-bularra : *blanc de poulet*
- haragi xehatua : *viande hachée*
- saiheskia : *couston, côte*
- mingaina : *langue*
- tripakiak : *tripes*
- hirugiharra/artekia : *ventrèche*
- azpizuna : *filet*
- gibela : *foie*
- txistorra : *saucisse basque*
- saltxitxoia : *saucisson*
- txorizoa : *chorizo*

