BÖBREK KAVURMASI



1 adet dana böbreği
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay bardağı sıcak su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
10-15 dal maydanoz

İlk işlem olarak ince kıyılan sarımsağın üzerine sirke konur ve bir kenara bırakılır.
Yağı ve sinirleri alınan böbrek kuşbaşı şeklinde doğranır. Kuru soğan ince kıyılır.
Tencereya yağ konur, ısınınca soğan ve tuz katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine böbrek eklenir ve suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Sirkeli sarımsak, karabiber ve su ilave edilir. Kapağı kapatılır. 10 dakika daha pişirilir.
Sıcak olarak servis tabağına konur, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu tarif kuzu böbreği ile de hazırlanabilir. 5-6 adet kuzu böbreği bu tarif için uygun ölçüdür.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1428 | Adı: Böbrek Kavurması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:31