



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Böyrəkli Makaron

Böbrekli Makarna



6 Ədəd qoyun böyrəyi  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
7 Çorba qaşığı duru yağ  
1 Şiriniyyət qaşığı duz  
Yarım Şiriniyyət qaşığı qara bibər  
1,5 Çorba qaşığı un  
1 Paket makaron

- # Böyrəklərin yağı təmizlənər, pərdəs(n)i alınar, kiçik küplər şəklində doğranar, unlanar.
- # Qazana duru yağ və incə doğranmış quru soğan qoyular. Soğan şəffaflaşınca unlanmış böyrəklər qatılar. Orta atəşdə 15 dəqiqə qədər qovrulur, duz və qara bibər qatılar.
- # Makaron qaynadılar, suyu süzülər, təkrar qazana qoyular, batıq atəşə yerləşdirilər. Üzərinə hazırlanan böyrəkli xərc əlavə olunur, 1 - 2 dəqiqə qarışdırılır, atəşdən alınar.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

**Not:** Qovrulmaq üzrə unlanan ət və sakatatın özsuyu içində qaldığı üçün ləzzəti yerində olar.