



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

Böyrək Qovurması

Böbrek Kavurması



1 ədəd dana böyrəyi
1 ədəd quru soğan
1 diş sarımsaq
1 yemək qaşığı sirkə
1 qəhvə fincanı duru yağ
1 çay stəkanı isti su
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
10-15 budaq cəfəri

- # İlk əməliyyat olaraq incə sahillən sarımsağın üzərinə sirkə qoyular və bir kənara buraxırlar.
- # Yağı və sinirləri alınan böyrək quşbaşı şəklində doğranar. Quru soğan incə qıyılır.
- # Qazana yağ qoyular, istilənincə soğan və duz qatılır, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə böyrək əlavə olunur və sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilir.
- # Sirkəli sarımsaq, qara bibər və su əlavə edilir. Qapağı bağlanılır. 10 dəqiqə daha bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət qabına qoyular, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilir.

Qeyd: Bu tərif quzu böyrəyi ilə də hazırlana bilər. 5-6 ədəd quzu böyrəyi bu tərif üçün uyğun ölçüdür.