



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

Böyrək Dolması

Böbrek Dolması



- 4 Ədəd dana böyrək
- 1 Ədəd orta boy baş soğan
- 1 Ədəd yekə yerkökü
- 3 Yemək qaşığı göy noxud konservi
- 6 Ədəd göbələk
- 2 Ədəd çarliston bibəri
- 2 Ədəd orta boy pamiqor
- 4 Yemək qaşığı qarğadəli yağı
- Üzəri üçün
- 1,5 Stəkan rəndə kaşar

- # İlk proses: soğan soyulur, piyazlıq doğranır, yerkökü, kartof və pamiqor kvadrat doğranır, bibər incə doğranır.
- # Tavaya yağ qoyulur, qızınca soğan atılır, şəffəflaşınca sırası ilə 5 dəqiqə ara ilə, bibər, kartof, pamiqor göy noxud konservi atılır.
- # Duz əlavə olunduqdan sonra, ən son göbələk atılır, 1-2 dəqiqə bişirildiqdən sonra ocaqdan alınır. (Ləvazimatlar tam olaraq bişməmiş olması lazım).
- # İç soyurkən zəri alınmış, çeşidlənmiş böyrəklər bütün olaraq yağlı qismi tavaya dəyəcək şəkildə düzülür, orta atəşdə örtülü olaraq 15 dəqiqə qədər bişirilir.
- # Tavaya yığılan böyrək yağı atıldıqdan sonra böyrəklərin içəri tərəfi, örtülü olaraq 5 dəqiqə daha bişirilir.
- # Böyrəklər, yağı süzülərək kiçik kənarlı bir soba nimçəyeyinə, oyuq qismi yuxarı gələcək şəkildə düzülür, oyuqların hazırlanan içtən bəs eləyəcəyi qədər qoyulur.
- # Böyrək dolmaları, 165 dərəcə istiyə ayarlanmış sobaya verilir, 35 dəqiqə bişdikdən sonra, sobadan çıxardılır, üzərinə kaşar pendiri rəndəsi səpilir, sobaya təkrar qoyulur 10 dəqiqə daha bişirilir.
- # Bişən böyrək dolması xidmət qabına qoyulur, ətrafı qalan içlə bəzədilir.

Not: Böyrək yağı, Osmanlı mətbəxində olduqca sıx istifadə olunan, həzmi çətin bir yağdır.