



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Gefüllte Leber

Böbrek Dolması



4 Rindleber
1 mittelgroße Zwiebel
1 mittelgroße Kartoffel
1 große Karotte
3 El Erbsen aus der Dose
6 Pilze
2 Spitzpaprika
2 mittelgroße Tomaten
4 El Maisöl
2 Dessertlöffel Salz
Für die Oberfläche:
1 ½ Gläser geriebener Käse

- # Zuerst die Zwiebel schälen und in dünne Halbringe schneiden, Karotten, Kartoffel und Tomaten würfeln, Spitzpaprika fein hacken.
- # In eine Teflonpfanne Öl erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, nacheinander in 5 Minuten abständen hinzugeben, Paprika, Kartoffel, Tomaten und Erbsen aus der Dose hinzugeben.
- # Nach dem Salzen die Pilze hinzugeben und 1-2 Minuten weiterköcheln und vom Herd nehmen. (Die Zutaten dürfen nur angebraten werden).
- # Wenn die Füllung abkühlt die gesäuberten Leber in ganzen Stücken mit der fettigen Seite in die Pfanne legen, auf mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren.
- # Angesammeltes Leberfett aus der Pfanne entnehmen und dann die Leber wenden und weitere fünf Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren.
- # Das Fett der Leber abtropfen und in einen tiefen Backblech mit der ausgehöhlten Seite nach oben legen, in die Einhöhlung die Füllung einfüllen.
- # Die gefüllte Leber in den Backofen bei 165 Grad 35 Minuten backen, aus dem Backofen nehmen geriebenen Käse auf die gefüllte Leber streuen und für weitere 10 Minuten in den Backofen geben.
- # Die fertiggebackenen Leber in ein Servierteller geben und mit dem Rest der Füllung kann man die Leber verzieren und warm servieren.

Tipp: Trotz der schweren Verdauung wurde Leberfett in der osmanischen Küche sehr oft verwendet.