



Pâte Aux Reins

Böbrekli Makarna



6 reins de moutons
1 oignon moyen
7 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à soupe de farine
1 paquet de pâtes

Nettoyez la partie gras des reins, prenez la peau, coupez en petit morceau puis trempez dans la farine.
Mettez dans une casserole, de l'huile et des oignons coupé finement. Quand les oignons sont cuits, rajoutez les reins farinée, laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes. Rajoutez du sel et du poivron noir.
Faites bouillir les pâtes, fitrez l'eau puis remettez dans la casserole. Placez à basse température. Rajoutez le mélange de reins dans la pâte puis mélangez pendant 1-2 minutes. Retirez du feu.
Ramenez chaud à table.

N-B; Le liquide naturel des reins reste en soi-même, ce qui rend plus délicieux.