Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MANTARLI BÖBREK SOTE



Yarım Kg. böbrek
1 Adet kuru soğan
4 Yemek kaşığı sıvıyağ
3 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı un
250 gr. mantar
1 Adet domates
7 ? 8 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz.
1 Çay kaşığı karabiber

Böbrekler yıkanır, kurulanır, her bir böbrek ikiye bölünür, damarları çıkarılır, yağları temizlenir.
Yarım böbrekler 1?er parmak kalınlığında doğranır.
Soğan soyulur, biberlerin tohumları çıkartılır, fazla iri olmayacak şekilde doğranır.
Yağ bir tencerede kızdırılır ve üzerine doğranmış böbrekler atılır, kızartılır, yağı süzülerek bir başka tabağa alınır.
Aynı yağda soğan, biber ve un kavrulur. Üzerine 1 su bardağı su konur ve 5 dakika pişirilir.
Soğanlı karışıma birkaç parçaya kesilmiş taze mantarlar ve rende domates ilave edilir, orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Üzerine daha önceden hazırlanmış böbrekler ve çok ince kıyılmış maydanoz eklenip karıştırılır, tuz karabiber serpilir, ocak 1 dakika sonra söndürülür.
Servis tabağına alınır, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu yemek aynı miktarda ciğer kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 157 | Adı: Mantarlı Böbrek Sote | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:24