



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALEVLİ DANA BÖBREĞİ (FRANSA)

DANTE ROGNONS DE VEAU FLAMBE

4 kişi için MALZEME :

2,5 adet dana böbreği

1 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

10 adet tane karabiber

1.5 tatlı kaşığı tane karabiber

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan

1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar

2 kahve fincanı taze krema

1/2 su bardağı sos krem

YAPILIŞI :

Hafif yağlarını alarak böbrekleri yarım santim kalınlığında dilimleyiniz.

Tane karabiberleri eziniz, böbrekleri ezilmiş bibere hafifçe bulayıp tuzlayınız.

Davetlinin önünde tavayı kızdırıp içine yağı koyunuz, yağ kızarınca böbrekleri ilâve ediniz.

Üçer dakika alt üst pişirip soğanı ilâve ederek tekrar alt üst çevirip böbrekleri bir kaba çıkarıp mantarı tavaya ilâve ederek bir iki dakika kavurunuz.

Kremasını ve sos kremi ilâve edin, iki dakika kaynatınız.

Alt üst çevirerek sosa bulayıp ateşten alınız ve servis ediniz.