



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ BÖBREK SOTE

Yarım kg kuzu böbreği
2 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı tereyağı

Böbrek kuşbaşı şeklinde doğranır. Biberler de kibrit çöpü biçiminde dilimlenir. Tavaya tereyağı konur, orta ateşte eriyince böbrekler atılır. Suyunu salmaya başlayana kadar kavrulur. Biberler atılır. Biberler de gevşemeye başlayınca tuz, karabiber ve kekik ilave edilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır.
