BÖBREK SOTE

3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı hardal
4 adet böbrek
2 adet patates
1 adet soğan
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Böbrekleri güzelce yıkayıp, kurulayın ve kuşbaşı doğrayın. 1 çorba kaşığı margarinde böbrekleri sote edin. Ateşin hızlı olmamasına, böbreklerin yanmadan iyice pişmesine özen gösterin. Pişen böbrekleri bir kaba alın. Tavada kalan yağa ikinci kaşık mergarini ekleyip, eriyince içine çentilmiş soğanı ilave edin ve karıştırarak soğanları iyice öldürün. Unu katın, top top olmaması için hızla karıştırarak pembeleştirin. Hardalı sıcak suda eritip, ilave edin. Kekiği katın, biraz daha sıcak su ekleyerek bozadan ince bir sos elde edin. Hazırladığınız sosu, kızarmış patatesle karıştırdığınız böbreklerin üstüne dökerek, sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:69258 • adı:Böbrek Sote • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13