ÇİN USULÜ KUZU BÖBREĞİ

12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip ikiye bölünmüş)
4 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası (1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber ile karıştırılınış)
6 Çorba Kaşığı Rafine Yağ
Biraz sirke
1 Diş Sarmısak (dövülmüş)
2 Sivribiber (çekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)
1 Kırmızı Dolmalık Biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenerek ince dilimlenmiş)
1 Tatlı Kaşığı Şeker
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığı Karabiber

Sirkeyi ve mısır nişastasını iki ayrı tabağa koyunuz. Böbrekleri önce sirkeye sonra da mısır nişastasına bulayınız. Silkeleyerek mısır nişastasının fazlasını atınız.
Büyük, ağır bir tavada yağı orta ateşte kızdırınız. Böbrekleri içine atıp 5 dakika, pembeleşinceye kadar altüst ederek kızartınız. Delikli kepçeyle çıkarıp bir tabağa alarak sıcak tutunuz.
Tavada 2 çorba kaşığı yağ bırakarak gerisini dökünüz. Sarmısak, sivri biber ve kırmızı dolmalık biberi ekleyip, ara sıra karıştırarak 4 dakika kızartınız.
Kalan sirkeyi, şekeri, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, sosu 3 dakika pişiriniz.
Kızartılmış böbrekleri ekleyip 2-3 dakika daha pişiriniz. Böbrek ve sosu, ısıtılmış servis tabağına alarak hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:13170 • adı:Çin Usulü Kuzu Böbreği • gönderen:sinan • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:10