DANA BÖBREĞİ FLAMBE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 adet doğranmış dana böbreği
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan
½ su bardağı ince dilimlenmiş mantar
1/2 su bardağı beşamel sos
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Hafif yağlarını alarak böbrekler yarım cm kalınlığında dilimlenir. Ve biberlenerek tuzlanır. (Böbrekler mutfakta temizlenip doğranır) Salonda misafirin önünde flambe ocağı yakılır ve tava ocağa koyularak ısıtılır ve yağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Böbrekler ilave edilir ve üçer dakika alt üst edilerek pişirilir. Daha sonra soğanları ilave edilerek kavrulur. Tava yeterince sıcakken tavanın eğilerek alevlenmesi sağlanır. Alevler sönünce böbrekler reşoya alınır. Daha sonra tavaya mantarlar ilave edilerek 1?2 dakika kavrulur. Ateşi kısılarak beşamel sosu ilave edilir. 2 dakika kaynatılır ve böbrekleri ilave ederek ısıtılır. Ateşten alınarak ince kıyılmış maydanozla süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:100033 • adı:Dana Böbreği Flambe • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:16