DANA BÖBREĞİ SOTE (ÇİN)

MALZEMELER
30 gr Tereyağı (2 çorba kaşığı)
3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)
1 1/2 Su Bardağı Dömi-Glas Sos

YAPILIŞ TARİFİ
Böbreklerin önceden hazırlanabildiği cin sote dana böbreği, yanında karışık salata ve patates sote ile servis edilebilir.
Büyük bir tavada tereyağı eritiniz. Köpükleri sönüp yağ kızınca böbrekleri tavaya koyup altüst ederek 4 dakika kızartınız. Sonra ateşi kısıp, böbrekleri bir kez alt üst ederek 5 dakika daha kızartınız. Tavayı ateşten alınız.
Böbrekleri bir tahtaya koyup, keskin bir bıçakla 1-1,5 cm'lik dilimler halinde kesiniz. Böbrek dilimlerini tekrar tavaya koyup, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişiriniz.
Dömi-glas sosu ekleyip karıştırarak ısıttıktan sonra, kaynamaya başlayınca ateşten alınız.
Böbrekleri sosuyla birlikte ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:5071 • adı:Dana Böbreği Sote (Çin) • gönderen:Hicran • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:27