# DANA BÖBREĞİ SOTE DAĞ KRALİÇESİ

Necip Usta

12 dilim dana böbreği (1 santim kalınlığında)
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 tatlı kaşığı tepeleme yağ
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar
1 çorba kaşığı un
1 kahve fincanı krema
1 su bardağı sos krem
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1) Böbrekleri altüst edip tuz ve biberleyip gayet hafif unlayınız.
2) Bir tavaya 1 kaşık yağ koyup kızdırınız ve böbrekleri 2'şer dakika altüst pişirip bir tabağa çıkarınız.
3) Hemen tavanın içindeki yağı döküp tereyağını koyunuz ve soğanı ilâve edip 30 saniye sote yapıp mantarı ilâve ediniz.
4) 2 dakika sote yapıp kremayı ilâve edip 2 dakika kaynatınız ve Sos Krem'i ilâve ederek iyice karıştırıp 1 dakika kaynatınız.
5) Böbrekleri ilâve edip bir kere sosun içinde altüst ediniz. Kaynatmadan maydanozunu ilâve edip hemen servis yapınız.

Not: Besili, cins dana böbreği bir yemek harikasıdır. Kral sofralarında servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:81725 • adı:DANA BÖBREĞİ SOTE DAĞ KRALİÇESİ • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:05