



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA BÖBREĞİ SOTE

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
3 dana böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)
1/4 su bardağı et suyu
1+1/2 su bardağı dömiğlas sos

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 sm'lik dilimler halinde kesiniz. Böbrek dilimlerini tekrar tavaya koyup, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişiriniz. Dömiğlas sosu tavaya ekleyip karıştırarak ısıttıktan sonra, kaynamaya başlayınca ateşten alınız. Böbrekleri sosuyla birlikte ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp hemen servis ediniz.

Not: Dana böbreği sote, yanında karışık salata ve patates sote ile servis edilebilir.