DANA BÖBREĞİ SOTE

2 adet dana böbreği
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1/2 kahve fincanı rafine yağı
1 kahve fincanı esmer et suyu

1) Böbreklerin etrafında 2 milim yağ tabakası bırakarak 3 milim kalınlığında lira gibi dilimleyiniz.
2) Tuzlpyıp biberledikten sonra rafine yağını tavaya koyup kızdırınız ve böbrekleri tavanın içine ilâve ederek 2'şer dakika alt ve üstünü kızartınız.
3) Tavadaki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz. 1 dakika tereyağına bulayarak kızartıp servis tabağına böbrekleri diziniz.
4) Tavaya esmer et suyunu döküp bir kere kaynatınız. Böbreklerin üzerine döküp servis yapınız.

ML® Böbrekli Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8652 • adı:Dana Böbreği Sote • gönderen:Lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:46