



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÖBREK SOTE

MALZEMELER

750 gr dana böbreği
2 büyük soğan
3 büyük domates(kabukları soyulmuş, çok küçük doğranmış)
3 adet yeşil biber (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı margarin
1/2 demet maydanoz
1 kahve fincanı sirke
kimyon
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI

Böbrekleri ince ince küçük olarak doğrayın. Sirkeli suda yıkayın ve süzün. Soğanları halka halinde doğradıktan sonra yağı bir tavada yakmadan eritin. Soğan ve böbrekleri içine atın. Sürekli karıştırarak soteleyin. Böbreklerin rengi dönünce domatesi, biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tavayı sürekli silkeleyerek ve oynatarak bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pişirmeyi sürdürün. Sonra ateşten alın, kimyon ve matdanozu ekleyin.

[ML® Mantarlı Böbrek Sote için tıklayın](#)