



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA BÖBREK YAHNİ

- 1/2 kg dana böbreği
- 2 adet orta boy domates
- 2 adet orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 adet sivri biber
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 çorba kaşığı un
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tencereye sıvı yağı ve margarinini alalım, küp doğranmış soğanları pembeleşene dek kavuralım. Küçük kuşbaşı iriliğinde doğranmış böbreği ekleyerek suyunu bırakıp çekene dek kavurmaya devam edelim. Doğranmış sarımsakları, sivri biberleri ve tuzu ekleyip böbrekler yumuşayana dek 2-3 dk. daha kavuralım. Unu ekleyip birkaç kez çevirdikten sonra tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri de ekleyelim. Yahnini 2-3 dk. daha kavurarak ateşten alıp servis yapalım.

