



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ KUZU BÖBREĞİ

MALZEMELER

8 Kuzu Böbreği (temizlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 Tatlı Kaşığı Tereyağı (eritilmiş)
500 gr Erişte (haşlanıp, süzölmüş)
125 gr (1 su bardağı) Gravyer Peyniri Rendesı
8 Arpacık Soğanı (kabukları soyulmuş)
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağ ile, 600 gr'lık bilezik biçiminde kalıbı yağlayarak bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede, çatalla erişte, 2 çorba kaşığı eritilmiş yağ ve gravyer peyniri rendesini karıştırınız.

Kasedeki eriştelı karışımı yağladığınız kalıba döküp, fırına sürerek 30 dakika, nar gibi kızarıp üstü gevrekleşinceye kadar pişiriniz. Kalan iki çorba kaşığı yağı tavada ısıtınız. Yağ kızınca böbrek ve soğanları ekleyip sürekli karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız.

Ateşin altını kısıp, tuz ve karabiberi serpiniz; sürekli karıştırarak 5 dakika daha, böbrekler yumuşayınca kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarınız. Üstüne ısıtılmış bir servis tabağı koyup ters çevirerek, erişteyi tabağa çıkarınız.

Delikli kepçeyle böbrekleri ve soğanları tavadan süzüp, bilezik biçimi eriştelerin ortasına yerleştirerek servis ediniz.