



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA BÖBREK (TATARİSTAN)

Böbrekleri pişirin, pişerken baharatları koyun. Pişince kesin ve tabağa koyun. Yanına domates, havuç ve turşuyla servis yapın.

Not: Böbreği tuzla beraber pişirin ve sonra dilim dilim kesip servis yapın. Izgarada pişirirken önce dilimleyin. Yağlayıp ve tuzlayıp öyle pişirin.