



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABİBERLİ DANA BÖBREĞİ SOTE

- 2 adet dana böbreği
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz karabiber
- 1/2 kahve fincanı rafine yağı
- 1 kahve fincanı esmer et suyu
- 1 tatlı kaşığı çiğ krema

- 1) Böbreklerin etrafında 2 milim yağ tabakası bırakarak 3 milim kalınlığında lira gibi dilimleyiniz.
- 2) Tuzlayıp karabibere buladıktan 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, ateşten alıp çiğ kremayı ekleyerek karıştırınız. Sosu böbreklerin üzerine döküp servis yapınız.