



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREMALI KUZU BÖBREĞİ

- 12 kuzu böbreği (temizlenip ortadan ikiye bölünerek hazırlanmış)
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1/4 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 125 gr (1/2 su bardağı) krema
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Büyük bir tavada, tereyağı ve zeytinyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, böbrekleri koyup 2-3 dakika, pembeleşmeye başlayınca kadar kızartınız. Delikli kapçeyle böbrekleri bir tabağa alıp sıcak kalmalarını sağlayınız. Tavadaki yağa soğanı ekleyip 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar pişiriniz. Böbrekleri yeniden tavaya koyarak hardal, un, tuz ve biberi ekleyiniz. Ateşin altını açıp, sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Ateşin altını kısarak, et suyu ve limon suyunu ekleyip sürekli karıştırarak, 5-6 dakika daha pişiriniz. Kremayı katıp iyice karıştırıp 1-2 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp böbrekleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Taze soğanları serpip yemeğinizi servis ediniz.

Not: Kuzu böbreklerini haşlanmış patates ve taze fasulye ile servis yapabilirsiniz.