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 başlayıncaya 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.

© lezzetler.com tarif no:62238 • adı:KREMALI KUZU BÖBREĞİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:35