



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURRİLİ BÖBREK (HİNDİSTAN)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

900 gram dana böbreği,

50 gram margarin yağı,

200 gram taze soğan,

1 çorba kaşığı domates salçası,

3-4 baş sarımsak,

1 kâse yoğurt,

1 tatlı kaşığı (kimyon, zencefil, tarçın, kırmızı biber, karanfil, yeni bahar) karışımı,

2 tatlı kaşığı kişniş,

yeteri kadar tuz.

Yapımı : Böbreğin yağını çıkarıp zar gibi ince derisini keskin bir bıçakla soymalı ve sirkeli tuzlu suya koyup burada en az yarım saat dinlendirmeli. Bu süre sonunda böbreği sudan çıkarıp iyice yıkamalı ve dilimlere doğramalı. Bir kuşaneye margarin yağını koyup eritmeli. Yağ eriyince kıyarcasına ince doğranmış soğanı içine atmalı ve karıştırarak on dakika kadar hafif ateşte kavurmalı. Soğanların rengi dönmeye başlayınca az suda eritilmiş domates salçasıyla havanda dövölmüş kişnişi ve öbür baharatı katmalı. Yoğurdu da kattıktan sonra çok hafif ateşte vakit vakit karıştırarak kuşanedekileri kaynatmalı.

Bir başka kapta böbrek dilimleriyle kıyılırcasına ince doğranmış sarmısağı birkaç kaşık suyla kaynatmalı.

Kaptakiler kaynamaya başlayınca tuzunu serpmeli, öbür kuşanede pişirilmiş olan kurri'yi yani salçayı üzerine dökmeli ve böbrekleri pişinceye kadar orta ısıllı ateşte tutmalı. Beri yanda bir cilâv veya pirinç pilâvı hazırlamalı. Kurri'li böbrek pişince bunu servis tabağının ortasına koymalı. Tabağın çevresini de cilâv veya pirinç pilâvıyla süslemeli ve sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyen pilâvı ayrı kapta da servis yapabilir.