



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU BÖBREĞİ KÜÇÜK ŞEYTAN

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

8 adet kuzu böbreği

2 çorba kaşığı rafine yağı

Sosu:

2 dilim beyaz ekmek içi

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çorba kaşığı toz hardal

4 çorba kaşığı su

1 tatlı kaşığı tereyağı

1) Domateslerin saplarını çıkarıp ortadan yarız. Biberlerin saplarını kesiniz. Böbrekleri ortadan yarıp tuz ve biberleyiniz.

2) Sonra böbrekleri boyuna bir şişe 4 parça hesabıyla takıp, yağladıktan sonra 4'er dakika alt ve üstlerini pişiriniz, kenara ayırınız.

3) Ekmek içini kalburdan geçirip bir tabağa koyup içine sarımsağı ve maydanozu ilâve ediniz ve iki elinizin içi ile biraz ovalayıp sarımsağı çıkarıp atınız.

4) Toz hardalı küçük br kaptan 4 kaşık su ile eziniz.

5) Böbreklerin üzerlerine fırça ile hardalı tamamen sürünüz ve ekmek içini de tamamen üzerlerine serpiniz.

6) Tereyağını da eritip üzerlerine hafif serpip fırında 2-3 dakika kızartıp servis yapınız.