



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU DANA BÖBREĞİ (FRANSA)

MALZEMELER

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı

3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)

Sosu:

30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağ

2 Çorba Kaşığı Un

300 gr (1 1/2 su bardağı) Süt

1 Limon Kabuğunun Rendesi

1 Kahve Kaşığı Kekik

1 1/2 Limonun Suyu

Garnitürü:

4 Dilim Limon (ikiye bölünmüş)

8 Sap Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Limon soslu dana böbreği, hafif bir öğle yemeği yada yanında taze fasulye ve havuçla lezzetli bir akşam yemeği olarak servis edilebilir.

Büyük bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Köpükleri sönmüş yağ kızınca böbrekleri koyup 4 dakika alt üst ederek kızartınız. Sonra ateşi kısıp, böbrekleri bir kez alt üst ederek 5 dakika daha kızartınız. Tavayı ateşten alınız.

Böbrekleri bir tahtanın üstüne koyup, keskin bir bıçakla 1-1,5 cm'lik dilimler halinde doğrayınız. Böbrek dilimlerini yeniden tavaya alıp, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp böbrekleri, altına kağıt peçete serilmiş bir servis tabağına aktarınız. Tabağın üstünü alüminyum kağıdıyla örterek, sıcak kalmalarını sağlayınız.