MANTARLI DANA BÖBREĞI

MALZEMELER

4 kişilik
2 adet dana böbreği
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
½ tatlı kaşığı limon suyu
tuz
bir tutam karabiber
Kremalı Mantar için:
1 çay fincanı dilimlenmiş mantar
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
tuz
bir tutam kırmızı yaprak biber
bir çorba kaşığı un
1 kahve fincanı soğuk süt
1 çay fincanı kaynar süt

HAZIRLANIŞI

Dana böbreklerini 4 mm kalınlığında dilimleyip, tuzlayıp, biberleyin. Dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırın ve böbrekleri tavaya yerleştirin. Hızlı ateşte ikişer dakika alt üst kızartın. Tavayı eğerek yağını dökün, tereyağını ilave edip soğanı serpin, böbrekleri birer dakika daha alt üst pişirip ateşten alın. Hazırladığını kremalı mantarı güvece yada çukur bir servis kabına koyup yayın, üzerine böbrekleri dizin. Limon suyunu ve maydanozu üzerine serpin, tavadaki tereyağını üzerlerine döküp servis edin.
Kremalı Mantar için: Küçük bir tencereye soğuk sütü ve unu koyun. İyice karıştırın. 5 dakika bekletin. Üzerine kaynar sütü döküp karıştırarak orta ateşte 3-4 dakika pişirip ateşten alın. Başka bir küçük tencerede tereyağı ile soğanı 1-2 dakika orta ateşte kavurup tuz, biber ve mantarı ilave edip 2 dakika daha kavurun. Mantar suyunu ilave edip kaynatarak suyunu çektirip yukarıdaki sütlü sosu ilave edip 1-2 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alın.

© lezzetler.com tarif no:2631 • adı:MANTARLI DANA BÖBREĞI • gönderen:oKIAvA • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:57