MERCİMEKLİ DANA BÖBREĞİ

2 adet dana böbreği
500 gr. yeşil mercimek
200 gr. dana gömleği
4 adet havuç
3 baş soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet tavuk suyu tableti
100 gr. kavrulmuş kıyma
1 adet dana but kemiği
10 adet iri başlı taze soğan
Kokulu ot torbacağı (Kekik, defne, nane)
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:
Mercimeği bir gece önceden ıslatınız. Ertesi gün, mercimek hacminin bir buçuk misli soğuk su koyup, suya bir adet bütün soğan, bir adet bütün havuç ve kokulu ot torbacığını daldırıp, 1 saat 15 dakika kadar mercimeği hafif ateşte haşlayınız. Mercimeği ateşten indirmeden önce tuzunu ekiniz. Bu ara böbreklerin etrafındaki yağı temizleyip, atınız. Her birini dana gömleğine tuzlayarak sarınız. Açılmaması için cisimle bağlayınız. Derin bir tavada zeytinyağını kızdırınız. Hazırladığınız gömleğe sarılı böbrekleri bu yağda çevirerek altını üstünü kızartınız. Tavanın içine küçük parçalara böldürdüğünüz kemiği atıp bir süre de kemiklerle birlikte kızartınız. Kemiklerin üstü kızarınca tavayı ateşten alıp 220 derece ısıda, olan fırında 15 dakika tavayı tutup, böbrekleri ve kemikleri fırınlayınız. Bu süre sonunda tavadan böbrekleri alıp sıcak bir tencereye koyup kapağını kapatarak saklayınız, içinde kemiklerin olduğu tavayı ateşin üzerine koyunuz. Kemiklerin yanına küçük küçük doğranmış soğanı ilave edip sarartınız. Küçük doğranmış havuçları ekleyiniz. Tahta kaşıkla tavanın dibine yapışan yağları kaldırarak soğan ve havuçları kemiklerle birlikte kavurunuz. Böyle 8-10 dakika devam ettikten sonra, 1 litre sıcak suda erittiğiniz tavuk suyu tabletini tavaya döküp 45 dakika kadar kemikleri kaynatınız. Süre sonunda tavanın içindeki suyu ince delikli bir tel süzgeçten süzerek alınız. Ayrı bir tencerede 20 gr. tereyağını eritiniz. Bir baş soğanı küçük küçük doğrayıp bu yağda pembeleştiriniz.
Süzdüğünüz kemik suyunu ilave ederek karıştırınız. Tuzunu biberini ekip, bir süre kuvvetlice kaynatıp suyunu yarı yarıya çektiriniz. 80 gr. tereyağını 1 tatlı kaşığı unla karıştırıp çektirdiğiniz suya ekleyip karıştırarak bütünleştiriniz. Böylece koyu bir salça elde etmiş olursunuz. Ayrı bir yerde taze soğanları ve havuçları haşlayınız. Havuçları çubuk şeklinde doğrayıp, haşlanmış soğanlarla birlikte 20 gr. tereyağında çevirerek az bir şey öldürünüz. Mercimekleri haşladığınız sudan süzerek alınız. Suyu bir kere daha ince delikli süzgeçten geçiriniz. Ayrı bir tencerede 100 gr. kavrulmuş kıymayla mercimekleri karıştırınız. Üzerine kadar haşlama suyundan dökünüz. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirerek mercimeklerle kıymayı bütünleşiriniz. Sıcak olarak beklettiğiniz böbreklerin üzerinden gömleği çıkarınız. Keskin bıçakla dilimleyiniz. Her tabağa bir iki böbrek dilimi, bir kepçe sıcak mercimek haşlanıp yağda çevrilmiş soğan ve havuç koyup üzerine hazırladığınız sıcak salçadan dökünüz. Üzerine tek tek kopardığınız maydanoz yapraklarından serpip, sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:44194 • adı:Mercimekli Dana Böbreği • gönderen:beyaz dantel • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:45