SIĞIR BÖBREK SOTESİ

Sığır böbreğini, ortasındaki sert kısmını çıkardıktan sonra ufak ufak doğrayınız. Tuzlayınız, biberleyiniz, bir kaşık tereyağı ile tencereye koyunuz. Yirmi dakika kuvvetli ateşte çevirdikten sonra bir kaşuk un serpiniz. Yarım bardak etsuyu ya da kızartma suyundan koyup birkaç mantar karıştırınız. Pişince ince kıyılmış maydanoz koyup ateşten kaldırınız.

© lezzetler.com tarif no:51442 • adı:SIĞIR BÖBREK SOTESİ • gönderen:Uçan Süpürge • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:36