



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALEVLİ BÖBREK

- 1 adet doğranmış dana böbreği
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan
- 1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 1 kahve fincanı krema
- 1/2 su bardağı creme sos

Yağlarını hafif alarak böbrekleri yarım cm kalınlığında dilimleyiniz. Ve biberleyerek tuzlayınız. (Böbrekler mutfakta temizlenip doğranır) Salonda misafirin önünde flambe ocağını yakarak tavayı ısıtınız ve yağı ilave ederek yakmadan eritiniz. Böbrekleri ilave ederek üçer dakika alt üst ederek pişiriniz ve soğanları ilave ederek soğanı alt üst ederek kavurunuz. Yeterince sıcakken tavayı eğiniz ve alevlendiriniz. Alevler sönünce böbrekleri reşoya alınız. Daha sonra tavaya mantarları ilave ederek 1-2 dakika kavurunuz. Ateşi kısarak kremasını ve creme sosu ilave ediniz. 2 dakika kaynatınız ve böbrekleri ilave ederek ısıtınız ve ateşten alarak servis yapınız.