



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖBREK ÇEK-ÇEK

Kullanılacak Malzeme (4 kişi için):

600 gram dana böbreği,
50 gram margarin yağı,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
1 diş sarımsak,
1 limon,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Böbreği temizleyip dilimlere doğramalı ve bol suda iyice yıkamalı. Margarinağının yarısıyla zeytinyağını bir kuşaneye koyup kızdırmalı. Yağ kızınca sarımsakla böbrek dilimlerini içine atmalı ve bunları kuvvetli ateşte pişirmeli. Et pişince sarımsağı içinden çıkarmalı, ateşin ısını hafifletmeli. Kalan margarin yağıyla kıyılmış maydanozu katmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve bir _ iki dakika daha pişirdikten sonra limonun suyunu dökmeli. Şöyle bir karıştırdıktan sonra yemeği servis tabağına boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.