BÖBREK DOLMASI

MALZEMELER
12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenmiş)
120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı Margarin
4 Çorba Kaşığı Taze Ekmek İçi
1 Tatlı Kaşığı Hardal
2 Tatlı Kaşığı Ketçap
1 Diş Sarmısak (dövülmüş)
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığı Karabiber
200 gr (1 su bardağı) Kaynar Et Suyu
50 gr (1/4 su bardağı) Acı Krema
1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası (bir tatlı kaşığı suda eritilmiş)

YAPILIŞI
Böbrek dolması oldukça değişik bir yemektir. Karışık salata ve patates püresiyle servis edilir.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 C) ısıtınız. Küçük bir fırın tepsisini bir tatlı kaşığıyla yağlayarak bir kenara bırakınız. Orta boy derin bir kaba, geri kalan yağı, ekmek içini, hardalı, ketçabı, sarmısağı, tuzu ve karabiberi koyarak, tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Keskin bir bıçakla böbrekleri 1/2 cm derinliğinde cep biçiminde yarınız. Hazırladığınız karışımı kaşıkla alarak açtığınız yarıklara doldurunuz. Böbrekleri birbiri ardına fırın tepsisine diziniz. Üstlerine kaynar et suyunu dökerek, alüminyum kağıtla örtünüz. Tepsiyi fırına sürüp 20-25 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, alüminyum kağıdı çıkardıktan sonra, delikli kepçeyle böbrekleri ısıtılmış servis tabağına alarak, sosu yapıncaya kadar sıcak bir yerde bekletiniz. Tepside kalan suyu küçük bir tencereye boşaltıp kremayı katarak hafif ateşte 5 dakika pişiriniz. Suda eritilmiş mısır nişastasını ekleyip devamlı karıştırarak 1 dakika, sos pürtüksüz ve kalın bir kivama gelinceye kadar pişiriniz. (Sosu tadarak gerekirse biraz daha tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.) Tencereyi ateşten alıp, sosu bobreklerın ustüne dökerek hemen servis ediniz.

ML® Böbrek Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5048 • adı:Böbrek Dolması • gönderen:lekelimelek • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:34