



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREK SOTE İSVEÇ USULÜ

Malzeme Listesi

- 250 gr Mantar (temizlenmiş ve dilimlenmiş)
- 500 gr Dana Böbreği (yağları temizlenmiş ve iri zar biçiminde doğranmış)
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Orta Boy Soğan (piyaz doğranmış)
- 4 Dilim Tost Ekmeği (tereyağı sürülmüş)

Hazırlanışı

Baş yemekten önce servis edilen İsveç usulü böbrek sote, yapılması çok kolay ve son derece lezzetli bir yemektir.

Geniş bir tavada tereyağı eritiniz. Tereyağın köpükleri kaybolunca soğan ve mantarları ekleyip, ara sıra karıştırarak 5-7 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Soğan ve mantarları delikli kepçe ile ısıtılmış bir kaba alarak, soğumamaları için üstlerini kapatınız.

Böbrek parçalarını tavadaki yağa koyup karıştırarak 2-3 dakika, böbrekler yumuşayınca kadar kızartınız.

Delikli kepçeyle, kızarmış böbrek parçalarını soğan ve mantarların bulunduğu kaba alınız.

Böbrek, soğan ve mantar karışımını da tavaya ekleyip karıştırınız. Karışımı 2-3 dakika pişiriniz. Tost dilimlerini ısıtılmış servis tabaklarına yerleştirip, üstlerine kaşıkla "biber soğan-mantar" karışımından eşit miktarda yerleştirerek servis ediniz.

[ML® Mantarlı Böbrek Sote için tıklayın](#)