BÖBREK SOTESİ

2 tane dana böbreği
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1/4 kahve fincanı un
1,5 bardak et suyu
1/4 demet maydanoz
1,5 çorba kaşığı tereyağı yeniden

Böbreklerin üstünün zarı soyulur, ortasındaki yağı çıkarılır. Tavla zarı büyüklüğünde doğranır ve kaynar suya atılıp çıkarılarak 1 dakika haşlanır ve iyice kurulanır. Bundan sonra böbreklerin üzerine tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır. Bir tavaya zeytinyağı ve margarin konularak kızdırılır.
Böbrekler tavaya konularak karıştırmak suretiyle 3 dakika sote edilir ve delikli kepçe ile alınarak bir tarafa bırakılır. Bu iş bitince kuşaneye, ölçülere göre tereyağı ve un konularak un pembeleşinceye kadar kavrulur. Bunun içine üzerinin yağı alınmış bir bardak et suyu dökülür ve 5 dakika pişirilir yeniden tereyağı konulur, iyice yedirilir, üzerine kıyılmış maydanoz ilâve edilerek iyice karıştırılır. Sonra tencerenin kapağı çok hafif ateşte 2 dakika daha pişirilir ve tabağa alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47947 • adı:BÖBREK SOTESİ • gönderen:enderun • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:49