



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREK SOTESİ

İstenilen sayıda böbrek alınır. Üzerindeki zarları soyulur. Küçük parçalara doğranır. Tuz ve biberi ekilir. Kızgın ateşte, tencerede yağda pembeleştirilir. Bu esnada az miktar un dahi serperek karıştırmağa, çevirmeğe devam edilir. Ve bir kepçe et suyu da konur. Evvelâ kıyılıp hazırlanmış sarımsak ve maydanozla beraber istenirse, bir miktar ehli mantar da ilâve edilir.

Not: Sote, kelimesi Fransızcadan alınmış bir kelimedir.