



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖBREK SOTE

750 gr dana böbreği  
2 büyük soğan  
3 büyük domates  
2-3 yeşil biber  
2 çorba kaşığı margarin  
1/2 demet maydanoz  
1 kahve fincanı sirke  
tuz  
karabiber  
kimyon

Böbrekleri ince ince, küçük doğrayın. Sirkeli suda yıkayıp süzün. Soğanları halka halka doğrayın. Yağı bir tavada yakmadan eritin. Böbrek ve soğanları içine atın. Sürekli karıştırarak sote edin. Böbreklerin rengi dönünce kabukları soyulmuş ve çok küçük doğranmış domatesi, ince doğranmış biberi, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavayı sürekli ileri geri oynatıp ara sıra silkeleyerek bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pişirmeyi sürdürün. Sonra ateşten alın, kimyon ve ince doğranmış maydanozu ekleyin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 17.09.2014