



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BÖBREK SOTE

- 12 kuzu böbreği (yağları temizlenmiş)
- 3 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 3 orta boy domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
- 1 çorba kaşığı domates salçası (2 çorba kaşığı su ile sulandırılmış)
- 2 su bardağı et suyu
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı kekik Böbrekleri ortadan ikiye böldükten sonra ince dilimleyiniz.

Orta boy bir tavada rafine yağı kızdırınız. İnce dilimlenmiş böbrekleri 3-4 dakika pişiriniz. Böbrekleri tavadan alıp bir tabağa koyunuz. Tavadaki rafine yağı dökünüz.

Aynı tavada orta ateşte, tereyağını eritiniz. Yağ kızmaya başlayınca soğanları atıp 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar kızartınız. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca domatesini ve salçasını da ekleyip 3-4 dakika pişiriniz. Böbreği, tuzu, karabiberi ve kekiği de ekleyip 3-4 dakika daha, ara sıra karıştırarak pişiriniz. Et suyunu katıp 10 dakika daha pişirdikten sonra, bir servis tabağına alıp sıcak sıcak servis ediniz.

---