



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREK SOTE (SAMSUN)

1 kg dana böbreği
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adt iri kuru soğan
2 adet olgun domates
Tuz
Kekik

Böbrek ince ince doğranır, bir çorba kaşığı tereyağı ve sıvıyağda rengi dönene kadar kızartılır, diğer tarafta ince kıyılmış kuru soğan, kalan bir çorba kaşığı tereyağında pembeleştirilir, üzerine rendelenmiş domates, tuz ve kekik eklenir, bir taşım pişirilir, kızarmış böbreğin üzerine dökülür, 10 dakika kadar birlikte pişirildikten sonra servise sunulur.