



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BÖBREK YAHNİSİ

Tuğrul Şavkay

10 adet kuzu böbreği -100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

500 ml. et suyu (2 su bardağı)

Tuz

Böbrekleri ikiye ayırıp üzerlerine birer çizik atın. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca böbrekleri tavaya koyup, her iki yanını da kızartın.

Soğanları ve kırmızıbiberi ekleyerek biraz daha kavurun. Üzerlerine et suyunu dökün. Tuzunu ayarlayıp, kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

Ateşten alıp, sahanlara aktarın ve sıcak olarak servis yapın.

---