



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREK YAHNİSİ

- 12 kuzu böbreği (temizlenip ince dilimlenmiş)
- 30 gr (2 çorba kaşığı) margarin
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 4 soğan (ince dilimlenmiş)
- 2 domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış)
- 200 gr (1 su bardağı) Dömi-glas sos
- 1 çorba kaşığı taze maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 limonun suyu ve kabuğunun rendesi

Fırınınızı önce orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.

Orta boy bir tavada bir çorba kaşığı yağ ve rafine yağı orta ateşte eritiniz. Köpükleri kaybolunca soğanları ekleyip ara sıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız. Soğanları delikli kepçe ile ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak tutunuz. Kalan yağı tavaya koyup, böbrekleri 5 dakika tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. Domates, Dömi-glas sos, maydanoz, limon suyu ve limon rendesini ekleyip ateşin altını kısınız ve devamlı karıştırarak 4 dakika daha pişiriniz. Böbrekleri kaşıkla alıp servis tabağındaki soğanların üstüne yerleştirerek hemen servis ediniz.
