



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÖBREKLİ İSVEÇ KÖFTESİ

75 gr dana böbređi  
2 dilim dana eti  
2 dilim koyun eti  
15 gr margarin  
200 gr patates  
1 soğan  
1/2 demet kıyılmış maydanoz  
yeterince tuz  
un  
zeytinyađı  
karabiber

Patatesler doğranır, soğuk suya atılır. Soğanlar rendelenir dana böbreği 4 dilime doğranır. Etler iyice dövölüp una bulanarak kızartılır. Sonra kabın içinde alt kısma ayrılır, üstüne dana eti konur. Koyun eti dana etinin üstüne sıra ile dizilir ve soğan ilâve edilir. Kalan patatesler ve böbrek dilimleri de konup sıcak et suyu ilâve edilerek fırına sokulur. Üstüne maydanoz ekilerek sıcak servis yapılır.