



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÖBREKLİ MAKARNA

1 paket makarna
1 baş soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
5 adet kuzu böbreği
Bir miktar un
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu kaynar suda karıştırarak haşlayıp suyunu süzün. Bir tencerede yağı eritip ince kıydığınız soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Böbrekleri parçalar halinde kesip unlayın. Kavrulan soğanların üzerine böbrekleri atın. Hafif esmerleşinceye kadar kısık ateşte kavurun. Yeterince tuz ve karabiber ilâvesiyle makarnaları da tencereye alıp iyice karıştırın. Tencereyi ateşten aldıktan sonra sıcak olarak, üzerinde kıyılmış maydanoz ile servis yapın.