



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREKLİ OMLET

1 ay kaşığı karabiber
0.5 yemek kaşığı krema
1 ay kaşığı tuz
1 adet dana böbreğı
0.5 yemek kaşığı acı dijon(fransız) hardalı
2 adet arpacık soğan
12 adet yumurta
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Böbreğı iyice temizleyin ve iri parçalara doğrayın. Bunları bir çorba kaşığı ayieğı yağında kuvvetli ateşte kızartın. İçleri pembeleşmeli. Ateşten alıp üzerlerine tuz biber ekin ve sıcak bir yerde soğutmadan bekletin. Aynı tavaya kıyılmış arpacık soğanlarını, hardal ve kremayı koyun. Sos koyulana dek pişirin. Sonra tavaya bir tarafta sıcak olarak beklettiğiniz böbrekleri atın. Başka bir tavada kalan ayieğı yağını ve yumurtaları kullanarak büyük bir omlet yapın. Omlet pişince ortasına böbrekleri koyun ve omleti ikiye katlayıp bohça gibi kapatın. Hiç bekletmeden servis yapın.