



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN USULÜ BÖBREK

### MALZEMELER

- 12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip ikiye bölünmüş)
- 4 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası (1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber ile karıştırılmış)
- 6 Çorba Kaşığı Rafine Yağ
- 1 Diş Sarmısak (dövülmüş)
- 2 Sivribiber (çekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)
- 1 Kırmızı Dolmalık Biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenerek ince dilimlenmiş)
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Böbrekleri mısır nişastasına bulayınız. Silkeleyerek mısır nişastasının fazlasını atınız. Büyük, ağır bir tavada yağ ortalı ateşte kızdırınız. Böbrekleri içine atıp 5 dakika, pembeleşinceye kadar altüst ederek kızartınız. Delikli kepeyle çıkarıp bir tabağa alarak sıcak tutunuz. Tavada 2 çorba kaşığı yağ bırakarak gerisini dökünüz. Sarmısak, sivri biber ve kırmızı dolmalık biberi ekleyip, ara sıra karıştırarak 4 dakika kızartınız. şeker, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, sosu 3 dakika pişiriniz. Kızartılmış böbrekleri ekleyip 2-3 dakika daha pişiriniz. Böbrek ve sosu, ısıtılmış servis tabağına alarak hemen servis ediniz.