



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖMLEKTE BÖBREKLİ DOLMA İÇİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

20 ıstırye kavkısı,
600 gram dana böbređi,
125 gram dana eti,
50 gram margarin yađı,
1 çorba kaşığı un,
1 baş sođan,
1 demet maydanoz,
1 yumurta,
fırınlanmış ekmeğ tozu,
1 fiske cevz-i bevva,
1 bardak sirke,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Dana etini yıkadıktan sonra haşlayın. Böbreklerin yağlı kısımlarını ayıkladıktan sonra üstündeki ince derisini çıkararak bol akarsuda yıkayın. Sonra böbrek kokusunu gidermek için beş - on dakika bir bardak sirkenin içine yatırın. Sirkeden çıkarınca tekrar bol suda yıkayın ve kaynar suya atarak bir saat pişirin. Piştikten sonra böbrekleri tencereden çıkarıp haşlanmış olan dana etiyle birlikte makineden geçirerek kıyın. Beri yanda sadeyağın yarısını bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Yağ eridikten sonra rendelenmiş soğanı ve iki çorba kaşığı unu katın, tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Her ikisi de pembeleştikten sonra karıştırmaya ara vermeden böbreği pişirdiğiniz sudan bir bardak kadarını azar azar katarak salça kıvamına gelinceye kadar hafif ateşte pişirin. Sonra etle böbrek kıymasını içine atın. Tahta kaşıkla karıştırarak bir macun durumuna getirin. Üç-dört dakika, daha ateşin üstünde tuttuktan sonra indirin. Ayıklanıp yıkandıktan sonra kıyılmış maydanozu, karabiberi, rendelenmiş bir fiske cevz-i bevveyi karışıma katarak karıştırın. Küçük toprak kapların içini yağa bulayın. Sonra karışımı eşit ölçüde kapların içine doldurun. Üzerlerine kurutulmuş ekmeğ tozunu serptikten sonra kalan margarin yağını da ufak parçalara bölerek üzerlerine koyun. Sonra toprak kapları fırın tepsisine dizerek kızgın fırına sürün. Dolma içi iyice kızardıktan sonra tepsiyi fırından çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.