



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ BÖBREK

MALZEMELER

- 3 Dana Böbreği (yağları temizlenip yıkanmış)
- 30 gr (2 çorba kaşığı) Tereyağı
- 250 gr Taze Fasulye (ayıklanmış)
- 6 Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek doğranmış)
- 2 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Kaşığı Kuru Fesleğen (istenirse)
- 1/2 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanması kolay olan taze fasulyeli dana böbreği, yanında yeşil salata ve haşlanmış taze patatesle servis edilebilir.

Bir tencerede tereyağı eritiniz. Köpükleri sönmüş yağ kızdığında, böbrekleri koyup alt üst ederek 4 dakika kızartınız. Ateşi kısıp, böbrekleri bir kez alt üst ederek 5 dakika daha kızartınız. Tencereyi ateşten alıp, böbrekleri bir tahtaya koyunuz ve keskin bir bıçakla 1-1,5 cm'lik dilimler halinde kesiniz.

kaynayınca ateşi kısarak, fasulyeleri ve kızarmış böbrekleri tencereye koyunuz. Yemeği 20-25 dakika, fasulyeler yumuşaya kadar kaynatınız.

Sonra ateşi kısıp, domates, domates salçası ve fesleğeni (istenirse) ekledikten sonra yemeği 5 dakika daha koyulaşana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp yemeği ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız.

Üstüne maydanozları serpip hemen servis ediniz.