



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSLU BÖBREK (FRANSA)

MALZEMELER

- 5 Dana Böbreği (yağları temizlenip dilimlenmiş)
- 120 gr Margarin (1/2 su bardağı)
- 1 Çorba Kaşığı Rafine Yağ
- 6 Arpacık Soğanı (ince kıyılmış)
- 100 gr Sek Vermut (1/2 su bardağı)
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 2 Çorba Kaşığı Hardal
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

Hardal soslu böbrek çok lezzetli bir yemektir. Potates püresi ve kızarmış soğanla birlikte servis edilir.

Büyük bir tencerede margarinin yarısı ile rafine yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızdıktan sonra, böbrek dilimlerini çevirerek 5 dakika kızartınız.

Delikli kepçeyle böbrek dilimlerini tencereden alıp, bir kenara koyarak ılık tutunuz.

Soğan, sek vermut ve limon suyunu tencereye ekleyip harlı ateşte 5-7 dakika, karışımın üçte biri eksilene kadar kaynatınız.

Küçük derin bir kapta geri kalan margarini, hardalı, tuzu ve karabiberi birbirine karıştırınız.

Tencereyi ateşten alıp hardal ve yağ karışımını küçük parçalar halinde ve devamlı karıştırarak tenceredekilere ekleyiniz.

Böbrek dilimlerini tekrar tencereye koyup maydanozları üstüne serpiniz.

Tencereyi hafif ateşe oturtup 3-5 dakika, böbrekler ısınıncaya kadar pişirdikten sonra, servis ediniz.