



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSLU BÖBREK

5 dana böbreği (yağları temizlenip dilimlenmiş)
120 gr (1/2 su bardağı) margarin
1 çorba kaşığı rafine yağ
6 arpacık soğanı (ince kıyılmış)
100 gr (1/2 su bardağı) et suyu
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

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, et suyu ve limon suyunu tencereye ekleyip harlı ateşte 5-7 dakika, karışımın üçte biri eksilene kadar kaynatınız.

Küçük derin bir kaptaki 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 ısınincaya kadar pişirdikten sonra, servis ediniz.

Not: Hardal soslu böbrek, patates püresi ve kızarmış soğanla birlikte servis edilir.