



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ BÖBREK

8 kuzu böbreği, yağları alınmış
25 gr margarin veya tereyağı
1 yemek kasığı ayçiçek yağı
1 büyük soğan, ince doğranmış
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 büyük dolmalık kırmızı biber, doğranmış
100 gr mantar, dilimlenmiş
125 ml et suyu
4 domates, kabukları soyulmuş ve doğranmış
1 çay kasığı domates salçası
1/2 çay kasığı kekik
Tuz ve karabiber

Böbrekleri parçalara ayırın.

Büyük bir tavada margarin ve çiçekyağını kızdırın. Böbrekleri bir kere çevirerek 3 dakika kızartın. Böbrekleri delikli bir servis kasığıyla alıp bir kenara koyun.

Soğanı ve sarımsağı tavaya koyup ara sıra karıştırarak 5 dakika kızartın.

Kırmızı biber ve mantarı ekleyip, yine ara sıra karıştırarak 3 dakika daha pisirin. Et suyu, domates, domates salçası ve kekigi ekleyin. Tuz ve biberle tadını ayarlayın. Zeytinleri üstüne koyup, böbrekleri ekleyin.

Tavanın kapagini kapatın 10 dakika, böbrekler yumuşayınca kadar pisirin. Pisirme süresince böbrekleri 1-2 defa çevirin. Tuz ve biberini ayarlayıp hemen servis yapın.