



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KENDİ YAĞINDA BÖBREK

### MALZEMELER

12 Kuzu Böbreği (yağı ile birlikte yıkanıp, kurulanmış)  
4 Dilim Kızarmış Ekmek  
1 Tatlı Kaşığı Tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (200 C) ısıtınız.

Böbrekleri ateşe dayanıklı cam bir kapta yada toprak bir güveçte yan yana diziniz. Fırında 20-30 dakika, yağlı kısımları gevrekleşinceye kadar pişiriniz.

Kabı fırından alınız. Düz bir kepçe ile böbrekleri çıkarıp tahtanın üstüne koyunuz. Keskin bir bıçakla yağlarını kesip böbrekleri içinden çıkarınız. Her kızarmış ekmek diliminin üstüne 3 böbrek dilimi yerleştirip, tuz ve karabiber serperek sıcak sıcak servis ediniz.