KREMALI KUZU BÖBREĞİ

500 gr kuzu böbreği (yağları temizlenmiş)
3 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta (hafif çırpılmış)
50 gr (3/4 su bardağı) galeta unu
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 soğan (ince dilimlenmiş)
1 çay kaşığı kekik
200 gr (1 su bardağı) acı krema
2 katı haşlanmış yumurta (ince kıyılmış)

Böbrekleri 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesip orta boy bir kaba yerleştirerek üstlerini örtene kadar su koyunuz. 1+1/2 tatlı kaşığı tuz serperek en az 2 saat bir kenarda bekletiniz.
Böbrek dilimlerini süzerek küçük bir tencereye alınız. Üstlerini örtecek kadar su koyup orta ateşte kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşin altını kısarak 5 dakika pişiriniz. Böbrekleri süzüp kâğıt havluyla kurulayarak bir kenara bırakınız.
Bir tabağa çırpılmış yumurtayı, bir başka tabağa galeta unu ve 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırarak koyup, böbrek dilimlerini önce yumurtaya sonra galeta ununa iyice bulayınız.
Büyük bir tavada, yağ ve rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Böbrek dilimlerini altüst ederek 4 dakika, iyice nar gibi olana kadar kızartınız. Böbrekleri delikli kepçeyle yağdan alıp ısıtılmış servis tabağına koyarak sıcak tutunuz.
Soğan dilimlerini tavaya koyup 6-8 dakika, pembeleşinceye kadar karıştırarak kızartınız. Delikli kepçeyle soğanları alıp böbreklerin üstüne yerleştiriniz.
Tavadaki yağı dökünüz. Kekiği, geri kalan tuz ve kremayı tavaya koyunuz. Karışımı ara sıra karıştırarak, kaynamaya başlarken tavayı ateşten alınız. Kıyılmış katı yumurtaları da ekleyerek sosu böbrek ve soğanların üstüne döküp hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:83650 • adı:Kremalı Kuzu Böbreği • gönderen:im • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:02