



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREK SOTE

MALZEMELER

4 adet kuzu böbreği
3 adet iri patates
1 baş soğan
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı hardal
1 tutam kekik
Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Böbrekleri güzelce yıkayıp, kurulayın ve kuşbaşı doğrayın. 1 çorba kaşığı margarinde böbrekleri sote edin. Ateşin hızlı olmamasına, böbreklerin yanmadan iyice pişmesine özen gösterin. Pişen böbrekleri bir kaba alın. Tavada kalan yağa ikinci kaşık margarini ekleyip, eriyince içine çentilmiş soğanı ilave edin ve karıştırarak soğanları iyice öldürün. Unu katın, top top olmaması için hızla karıştırarak pembeleştirin. Hardalı sıcak suda eritip, ilave edin. Kekiki katın, biraz daha sıcak su ekleyerek bozadan ince bir sos elde edin. Hazırladığınız sosu, kızarmış patatesle karıştırdığınız böbreklerin üstüne dökerek, sıcak sıcak servis edin.

[ML® Böbrek Kavurması için tıklayın](#)
