



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖBREK SOTE

Malzemesi

6 çift kuzu, ya da dana böbreği

Tuz

Karabiber

1/2 su bardağı un

2 kaşık yağ

1 küçük soğan

1 su bardağı konserve mantar

1 tatlı kaşığı kekik

1/4 demet maydanoz

Böbrekleri yıkayıp kuşbaşı doğadıktan sonra, tuz ve karabiber koyun; hafifçe unlayın. 1 kaşık yağı tavada eritip, unladığınız böbrekleri sote ederek çıkartın

Aynı tavaya bir kaşık yağ ve incecik kıyılmış soğan koyarak öldürün. Ardından mantarları ilave edin. 2-3 dakika çevirin ve üzerine sote edilmiş böbrekleri yerleştirip, kekik ve kıyılmış maydanoz serpin. Ateşi hafifleterek 2 dakika daha pişirin.

[ML® Mantarlı Böbrek Sote için tıklayın](#)