



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DANA BÖBREĞİ

Malzemesi:

1/2 kg. böbrek,
1 çay kaşığı doğranmış soğan,
50 gr. yağ,
1/2 litre su veya et suyu,
100 gr. mantar,
tuz,
biber,
125 gr. un
50 gr. iç yağ

Hazırlanışı:

Böbrekleri küçük parçalara doğrayın. Soğanla böbrekleri kızgın yağda kavurun. Üstüne et suyunu mantarları, tuzu, biberi ekleyin. 20 dakika pişirin. Ayrı bir kaptaki unla 50 gr. içyağını biraz soğuk su ile karıştırıp 4 adet küçük hamur elde edin. Bunları yemeğin buharında pişmek üzere kapağın üstüne yerleştirin. Tekrar bir kapakla kapatıp 20 dakika daha pişirin.