



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI DANA BÖBREĞİ

MALZEMELER

1 kg böbrek
200 gr mantar
1 orta boy soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz, karabiber
1-2 adet defne yaprağı
Yarım demet maydanoz
1 tutam dereotu

YAPILIŞI

İri kuşbaşı olarak doğranmış böbreği yıkayıp kurulayın. Tencereye tereyağını koyup eritin. Yağ biraz kızgınlışınca içerisine böbrekleri atıp kendi suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine yemeklik olarak doğranmış soğanı koyarak 2 veya 3 dakika kadar kavurun. İçerisine bütün mantarları ilave edin. Pişmekte olan mantarlar kendi suyunu verip çekince bir su bardağı su ilave edin. Kısık ateşte suyu koyu kıvam alıncaya kadar pişirin. Üzerine tuz, karabiber, maydanoz ve dereotunu ilave ederek servise sunun.

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)
