



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 kızgınlaşınca 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 alınca kadar pişirin. Üzerine tuz, karabiber, maydanoz ve dereotunu ilave ederek servise sunun.

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

---