MANTARLI DANA BÖBREĞİ

1 kg dana böbreği (yağları temizlenip yıkanmış ve dilimlenmiş)
1 soğan (ince doğranmış)
1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı et suyu
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr mantar (temizlenmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Böbrek dilimlerini ateşe dayanıklı bir cam tencereye koyup üstüne soğan, limon kabuğu rendesi, tuz ve biberi koyup, limon suyunu, baharat torbasını ve et suyunu ekleyiniz.
Tencereyi harlı ateşe oturtup, ara sıra karıştırarak ısıtınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp yemeği 30 dakika pişiriniz.
Bu arada, küçük bir tavada tereyağı eritiniz, köpükleri sönüp yağ kızınca, mantarları ekleyiniz ve karıştırarak 3-4 dakika kızartınız. Sonra tavayı ateşten alınız.
Böbrekler pişince mantarları tencereye katıp karıştırarak kremayı ekleyiniz. Ara sıra karıştırarak, 5 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp baharat torbasını çıkartıp atınız. Yemeği, içinde piştiği tencereyle servis ediniz.

Not: Mantarlı dana böbreği, patates püresi ve sote taze fasulye ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:59925 • adı:MANTARLI DANA BÖBREĞİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.04.2025 - 06:13