



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DANA BÖBREĞİ SOTE

Aldığı kadar tuz
100 gr soğan
15 adet dana böbreği
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber
60 gr sana yağı
100 gr mantar
1.5 demet maydanoz
2.5 ml krema
40 gr un

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp piyaz doğrayın, mantarları nemli bir bezle iyice silip doğrayın, maydanozu ince kıyın. Bir kaba böbrekleri koyun. Üzerlerine tuz, biber ve eleyerek unu ilave edin. Böbrekleri kabın içinde harmanlayarak karıştırın. Sanağının yarısını bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca unlanmış böbrekleri ilave edip sık sık karıştırarak, pişmeye yüz tutuncaya kadar, yaklaşık 5 dakika sote edin. Böbrekleri tavadan süzdürerek alın ve bir kenarda sıcak olarak bekletin. Tavaya kalan Sanağı katın. Yağ tekrar kızınca soğanı ilave edin, sık sık karıştırarak, biraz öldürün. Ardından mantarları katın. Yine karıştırarak, mantarlar sularını bırakıp tekrar çekmeye başlayınca ya kadar pişirin. Kremasını koyun. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Sote edilmiş böbrekleri sosun içine koyup, 1 dakika kadar ısıtın. Krem soslu böbrekleri önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Üzerini kıyılmış maydanozla süsleyip, dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.