



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BÖBREK

5 Kuzu böbreği
10 Dilim sucuk
1 Su bardağı mantar
10 Yağda kızartılmış ekmek dilimi
4 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz,
20 Ufak soğan
Tuz
Biber.

Böbrekler temizlendikten sonra ikiye kesilir. Unlanır ve tereyağda pişirilir. Pişirilen böbreklerin kesilmiş tarafları yukarı gelecek şekilde ekmeklerin üzerine konur. Böbreklerin üzerine dilim sucuklar dizilir. Kiyılmış soğanlarla sulandırılmış salça kaynatılır. Buna mantarlar da eklenir. Böylece hazırlanan sosu sucukların üzerine dökülür. Kiyılmış maydanoz serpilir.

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