



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KUZU BÖBREK

MALZEMELER

- 4 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip doğranmış)
- 4 Dilim Ekmek (2 sını kalınlığında kesilip kabukları alınmış)
- 1 Yumurta
- 125 gr (1/2 su bardağı) Süt
- 60 gr (4 çorba kaşığı) Margarin
- 4 Dilim Salam (zarı soyulup doğranmış)
- 250 gr Mantar (temizlenip ince doğranmış)
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1 Kahve Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Keskin bir bıçakla ekmek dilimlerinin içini 1,5 cm oyunuz. Çukur bir tabakta yumurta ve sütü çırpınız; ekmekleri bu karışıma batırarak, karışımı içmeleri için bir kenara bırakınız. Büyük bir tavada 2 çorba kaşığı margarin orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavaya salamaları koyarak 5 dakika kızartınız. Böbrekleri ekleyip sık sık karıştırarak, 5 dakika, böbrekler pembeleşinceye kadar pişiriniz. Mantarları da koyup devamlı karıştırarak 3 dakika daha pişirdikten sonra, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyiniz. Ateşin altını kısıp karışımı 2 dakika daha pişirdikten sonra tavayı ateşten alınız. Kalan margarin rafine yağla birlikte büyük bir tavaya koyarak orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi dinince, ekmek dilimlerini birer kere çevirerek 4 dakika, ekmekler nar gibi kızarana kadar kızartınız. Kızartılmış ekmekleri kağıt havlu üstüne koyarak fazla yağlarını süzdürünüz. Ekmek dilimlerini, çukur kısımları üste gelecek biçimde ısıtılmış tabaklara yerleştirip tavadaki böbrek karışımı ile içlerini doldurunuz. Ustlerine yumurtaları yerleştirerek hemen servis ediniz.