



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALÇALI BÖBREK KAVURMASI

Yarım kg kuzu böbreği
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Böbreklerin zarları alınır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan çok ince doğranır. Tavaya sıvıyağ konur, böbrekler suyunu salana kadar kavrulur. Sonra soğan ve salça ilave edilir. Soğan solana kadar kavrulur, tuz ilave edilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır.
