



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ BÖBREK TAVASI

3 dana böbređi
1 sođan
1 demet maydanoz
1 bardak et suyu
1 bardak elma sirkesi
2 çorba kaşığı sadeyağ
3 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Yağları ile ince derileri iyice temizlenen böbrekler bol suda yıkanıp 1 büyüklüğünde doğranarak una bulanıp kızdırılmış yağda iyice kızartılır rendelenmiş soğan, maydanozun bir kısmı, tuz ve biber katılan böbrekli daha kavrulur. Sođanlar pembeleşince sirke ile et suyunu ekleyere ısıda, ağzı kapalı olarak 20 dakika daha pişirilir. Bir servis tabağına a üstüne geri kalan ince kıyılmış maydanozlar serpilerek sıcak servis yapılır.