



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU BÖBREK SOTESİ

Malzemesi:

1 dana böbreği,
2 çorba kaşığı margarin,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
tuz,
karabiber,
Salçası:
1 çorba kaşığı,
1/4 kahve fincanı un,
1 bardak et suyu,
1/4 demet maydanoz,
1,5 çorba kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Üstünün zarı soyulmuş, ortasındaki yağı çıkarılmış, dana böbreklerini, yarım santim inceliğinde, iki santim uzunluğunda küçük parçalara doğrayın. Bunları kaynamakta olan suya atıp, derhal çıkararak, 1 dakika haşlayın ve iyice kurulayın. Sonra bu böbreklere, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek iyice karıştırın. Sonra bunları içinde kızdırılmış 2 kaşık margarin ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı olan tavaya atarak arada bir karıştırmak suretiyle böbreklerin renkleri hafifçe dönünceye kadar 2-3 dakika sote edin. Sonra da böbrekleri delikli kepçe ile tavadan ılık bir tabağa alın, bir tarafa bırakın. Sonra bir tavaya, 1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin ile, bir çeyrek kahve fincanı un koyarak unu pembeleştirin. Buna, üstünün yağı alınmış sıcak haldeki 1 bardak et suyu ilâve ederek, daima karıştırmak suretiyle 4-5 dakika pişirin. Sonra da bu salçaya, azar azar ve daima karıştırmak suretiyle bir buçuk çorba kaşığı tereyağı yedirdikten sonra, sote olmuş böbrekleri ve bir çeyrek demet de kıyılmış maydanozu ilâve edin. İyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Böbrekleri kaynatmadan çok hafif ateşte 2 dakika daha pişirin ve tabağa alarak servis yapın.