



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI BÖBREK

MALZEMELER

- 12 Kuzu Böbreği (yağları temizlenip 1 cm eninde dilimlenmiş)
- 30 gr Tereyağı (2 çorba kaşığı)
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1 Çay Kaşığı Acı Hardal
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 1 Kahve Kaşığı Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağlı böbreğin pişme süresi çok kısa olduğundan, yemek sırasında bile hazırlanabilir. Tereyağlı böbrekleri patates püresi ile servis edebilirsiniz.

Büyükçe bir tavayı 3 dakika orta ateşte kızdırınız. Yağı tavaya koyup, tavayı çevirerek yağın tavanın her tarafına yayılmasını sağlayınız. Böbrek dilimlerini ekleyip, devamlı karıştırarak 5 dakika pişiriniz.

Limon suyunu katıp hardal, karabiber ve şekeri ekleyiniz.

2 dakika daha, devamlı karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp hemen servis ediniz.