



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BÖBREKLİ MAKARNA



6 Adet koyun böbreği
1 Adet orta boy kuru soğan
7 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1,5 Çorba kaşığı un
1 Paket makarna

- # Böbreklerin yağı temizlenir, zarı alınır, küçük küpler şeklinde doğranır, unlanır.
- # Tencereye sıvıyağ ve ince doğranmış kuru soğan konur. Soğan şeffaflaşınca unlanmış böbrekler katılır. Orta ateşte 15 dakika kadar kavrulur, tuz ve karabiber katılır.
- # Makarna haşlanır, suyu süzülür, tekrar tencereye konur, kısık ateşe yerleştirilir. Üzerine hazırlanan böbrekli harç eklenir, 1 - 2 dakika karıştırılır, ateşten alınır.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kavrulmak üzere unlanan et ve sakatatın özsuyu içinde kaldığı için lezzeti yerinde olur.