



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

## BÖBREK KAVURMASI



1 adet dana böbreği  
1 adet kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı sirke  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 çay bardağı sıcak su  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
10-15 dal maydanoz

- # İlk işlem olarak ince kıyılan sarımsağın üzerine sirke konur ve bir kenara bırakılır.
- # Yağı ve sinirleri alınan böbrek kuşbaşı şeklinde doğranır. Kuru soğan ince kıyılır.
- # Tencereye yağ konur, ısınca soğan ve tuz katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine böbrek eklenir ve suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
- # Sirkeli sarımsak, karabiber ve su ilave edilir. Kapağı kapatılır. 10 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servis tabağına konur, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Bu tarif kuzu böbreği ile de hazırlanabilir. 5-6 adet kuzu böbreği bu tarif için uygun ölçüdür.