BÖBREK DOLMASI

4 Adet dana böbreği
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy patates
1 Adet iri havuç
3 Çorba kaşığı bezelye konservesi
6 Adet mantar
2 Adet çarliston biber
2 Adet orta boy domates
4 Çorba kaşığı mısır özü yağı
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1,5 Su bardağı rende kaşar

İlk işlem olarak, soğan soyulur, piyazlık doğranır, havuç, patates ve domates küp küp doğranır, biber ince kıyılır.
Teflon tavaya yağ konur, kızınca soğan atılır, şeffaflaşınca sırasıyla, 5'er dakika arayla havuç, çarliston biber, patates, domates, bezelye konservesi atılır.
Tuz eklendikten sonra en son mantar atılır, 1 – 2 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan alınır. (Malzemelerin tam olarak pişmemiş olması gerekir.)
İç soğurken zarı alınmış, ayıklanmış böbrekler bütün olarak yağlı kısmı tavaya deyecek şekilde dizilir, orta ateşte kapaklı olarak 15 dakika kadar pişirilir.
Tavaya biriken böbrek yağı atıldıktan sonra böbreklerin diğer tarafı, kapaklı olarak 5 dakika daha pişirilir.
Böbrekler, yağı süzülerek küçük kenarlı bir fırın tepsisine, oyuk kısmı yukarı gelecek şekilde dizilir, oyuklarına hazırlanan içten yeteri kadar konur.
Böbrek dolmaları, 165 derece ısıya ayarlanmış fırına verili, 35 dakika piştikten sonra, fırından çıkarılır, üzerine kaşar peyniri rendesi serpilir, fırına tekrar verilir 10 dakika daha pişirilir.
Pişen böbrek dolması servis tabağına konur, etrafı kalan içle süslenir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Böbrek yağı, Osmanlı mutfağında oldukça sık kullanılan, hazmı zor bir yağdır.