



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BÖBREK DOLMASI



- 4 Adet dana böbređi
- 1 Adet orta boy kuru sođan
- 1 Adet orta boy patates
- 1 Adet iri havuç
- 3 orba kaşığı bezelye konservesi
- 6 Adet mantar
- 2 Adet arliston biber
- 2 Adet orta boy domates
- 4 orba kaşığı mısır özü yağı
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 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, arliston 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 verilir, 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.