

Izgara Bobrek

Malzemeler

1 adet dana bobregi "600 gr."

1 adet soğan

3 adet domates

Bir tutam maydanoz

Tuz

Yapılışı

Dana bobreginin yüzeyi kıvrımlı olduğundan dilimleme işlemi dikey yapılmalıdır. Bobrek kesme tahtası üzerine yatırıldığında bıçak aynen sucuk, salam doğrar gibi kullanılmalıdır.

Aksi dilimleme işlemleri bobregin küçük parçacıklara ayrılmasına sebep olacaktır.

Zarı çıkartılmış dana bobregini kâğıt havlu ile silin ve 1 ila 1.5 cm. kalınlıkta dikey olarak dilimleyin. Domatesleri halka halka doğrayın. Soğanı piyazlık doğrayın ve kıyılmış maydanozla karıştırın.

Bobrek dilimleri çok iyi ısınmış ızgaranın üzerine yayın. Dilimlerin yüzeyi sulandığında çevirin ve üst yüzeyini pisirin. Bobrek dilimleri yüzeyi hafif kızarıncaya kadar çevirme işlemine devam edin. Ardından kızaran bobrek dilimlerini hafif tuzlayın ve servis tabağına alın.