KALP ŞİŞ (PERU)

500 gr inek kalbi
1 adet limon
Yarım çay bardağı sirke
60 gr salça
Yarım çay bardağı Zeytin yağı
Tuz, karabiber, pulbiber, kekik
3 adet ortaboy patates kızartmalık
Yağ

Bir büyük kaba limon suyu, sirkemizi, salçamızı, zeytinyağımızı ve yukarıda söylenen baharatlarımızı katıyoruz ve üstüne küp şeklinde doğranmış kalplerimizi koyup bir güzel el yardımı ile karıştırıyoruz. Daha sonra karışma bittiği zaman buzdolabına koyup 45 dk. bekletiyoruz. Sos etlere sindiği zaman dolaptan alıp ufak çöp şişlere kalpleri geçiriyoruz ve ızgarada pişiriyoruz. Aynı zamanda soyduğumuz patatesleri kızartıyoruz. Eğer ızgaramız yoksa geniş bir tavadada pişirebiliriz. Ancak ızgaradaki kadar lezzetli olmaz. Kalplerin pişimi biraz zordur o yüzden devamlı şişleri çevirerek kontrol ederek pişirirsek etler daha yumuşak ve lezzetli olur.

Servis Edilişi: Tabağın bir kenarına 3 adet kalp şiş koyulur ve yanında patates kızartması ile eşlik edilir. Süslemeye önem verenler için yemeğin üzerine doğranmış maydanoz serpilebilir. Tabağımız servise hazırdır.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 26.03.2015

© lezzetler.com tarif no:37804 • adı:Kalp Şiş (Peru) • gönderen:Ozan1907 • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:57