DANA YÜREĞİ FIRINDA

1 dana yüreği,
2 olgun ve iri domates,
1 diş sarımsak,
50 gram sadeyağ,
1/2 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yüreğin yağını çıkardıktan sonra hafifçe açarak içindeki kanı çıkarmalı ve bol akarsuda iyice yıkamalı. Sadeyağı küçük bir güveçte eritmeli. Yağ eriyince güvece yüreği oturtmalı, tuzunu ve biberini serptikten sonra güveci orta ısılı bir fırına sürmeli.
Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları küçük parçalara doğramalı. Maydanozla sarmısağı ince ince doğramalı. Sonra sarmısağı, maydanozu ve domatesi güvece koyup salçayı yürekle birlikte pişirmeli. Vakit vakit yüreği kontrol etmeli ve gerektiğinde çevirmeli. Çevrilmediği vakitlerde ise yüreği kaşıkla alınacak salçayla ıslatmalı. Yürek iyice pişince fırından çıkarmalı ve keskin tırtıllı bıçakla dilim dilim doğramalı ve gene güveciyle birlikte sofraya çıkarıp servis yapmalı.

ML® Yürek Güveci için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13059 • adı:Dana Yüreği Fırında • gönderen:rıza • indirme tarihi:07.05.2024 - 04:13