



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU YÜREK

1 adet dana yüreği
6 adet olgun domates
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yürek doğranır, az yağlı teflon tavada pişirilir. Diğer yanda soğan yağda çevrilir. Üzerine ince kıyılmış biber ve sarımsak katılır. Biber yumuşayınca rende domates, tuz ve karabiber eklenir. Karışım salçamsı bir ifade kazanana dek pişirilir. Üzerine pişen yürek katılır. Bir taşım birlikte pişirdikten sonra sıcak servis yapılır.

[ML® Yürek Tavası için tıklayın](#)