



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATESLİ YÜREK YAHNİSİ

Yarım kg kuzu yüreği
1 adet kuru soğan
4 adet orta boy domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Yüreklerin zarı alınır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı konur, yürekler atılır. Hızlı ateşte kabuk tutana kadar çevrilir. Sonra ince kıyılmış soğan ilave edilir. Soğan şeffaflaşana dek kavrulur. Rende domates, tuz ve karabiber katılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirilir.
