



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE YÜREK

4 kuzu yüregi, toplam 750 gr  
25 gr margarin veya tereyağı  
1 büyük havuç, küçük esit parçalara bölünmüş  
2 kereviz sapı küçük esit parçalara bölünmüş  
1/2 yeşil veya kırmızı biber, küp halinde kesilmiş  
1 büyük soğan, doğranmış  
300 ml sıcak tavuk suyu  
1 defne yaprağı  
Tuz ve karabiber  
2 yemek kasığı un  
1 yemek kasığı domates salçası

Yüreklere kurulayıp 1 cm. kalınlığında kesin.

Margarini orta boy bir tencerede eritin. Yağ kızınca havucu, kerevizi, küp biberleri, soğanı katıp orta ateşte 5 dak. karıştırarak pisirin. Yürek parçalarını da ekleyip 2-3 dakika daha pisirmeye devam edin.

Tavuk suyunu, defne yaprağını, tuz ve biberi ekleyin. Bir tasım kaynatın.

Tencerenin kapagini kapatıp ağır ateşte 1.5 saat pisirin. Bu sürenin sonunda defne yaprağını çıkartın.

Küçük bir kaptaki unu biraz soğuk suyla karıştırın. Tenceredeki pisme suyundan ilave edip unlu bulamacı yine karıştırarak tencereye katın.

Güveci ağır ateşte 2-3 dakika daha pisirin. Salçasını tuzunu ve biberini katıp birkaç dakika daha pisirdikten sonra halka biberlerle süsleyip servis yapın.

[ML® Yürek Tavası için tıklayın](#)[ML® Yürek Güveci için tıklayın](#)