



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU YÜREK

4 adet koyun yüreği (Dana olursa bir adet)

6 adet domates

4 adet sivri biber

4 diş sarımsak, soğan

Yarım bardak ayçiçek yağı

Tuz, nane, karabiber

Yürekleri yassı uzun doğrayın. Yağlayıp tuzlayın ve teflon tavada pişirin. Tepsiye dizin. Başka bir kaptaki domatesi ve soğanı rendeleyin. Sarımsağını, tuzunu, biberini de katıp 15 dakika kaynatın ve yaptığınız bu sosu yüreklerin üstüne dökün.