



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU YÜREK

- 4 adet kuzu yüreği
- 1 ader kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yüreklerin yağları alınır ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince çentilir, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine yürek atılır. 10 dakika kadar piştikten sonra iri doğranmış biber ve 5 dakika sonra rende domates katılır, tuz serpilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte 40 dakika pişirilir.