



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YÜREK ŞİŞ

500 g sığır yüreği (bütün yağlı bölümleri alınmış)  
5 diş sarımsak (dövülmüş)  
3 acı yeşil sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince kıyılmış)  
2 tatlı kaşığı acı pul kırmızıbiber  
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı  
3 çorba kaşığı sirke  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Yüreği yaklaşık 2,5 cm'lik küpler halinde doğrayın (ortalama 48 küp olacaktır). Büyük bir servis tabağında sarımsak, yeşil sivribiber, pul kırmızıbiber, çiçekyağı, sirke, tuz ve karabiberi karıştırıp, yürek parçalarını ekleyerek her yanlarının karışımına iyice bulanmaları için karıştırın. Tabağı buzdolabına kaldırıp, yaklaşık 24 saat bekletin. Izgara yapma saatinden yaklaşık 10 dakika önce 20 cm'lik 16 tahta şişi, ızgarada yanmamaları için suya batırın. Fırınınızın ızgarasını iyice kızdırın. Buzdolabındaki tabağı çıkarıp, yürekleri şişlere geçirin (tabakta kalan marinadı atmayın) ve kızgın ızgaraya yerleştirerek 2 - 3 dakika pişirin. Sonra şişleri ters çevirip, kalan marinadı fırçayla sürdükten sonra, 2 dakika daha pişirin (yürek parçalarının her yanları iyice kızarmalıdır). Şişleri ızgaradan alıp, geniş bir tabağa çıkararak sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Yürek Güveci için tıklayın](#)