



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÜREK SOTE (DÜDÜKLÜ)

Yarım kg. dana yüreği
1 adet domates
1 adet kuru soğan
1 adet sivri biber
Sıvıyağ

Kuşbaşından biraz küçük doğranmış dana yüreği düdüklü tencereye konur, üzerini örtecek kadar su koyarak haşlanmaya bırakılır. Pim çıktıktan 15 dakika sonra ateş kapatılarak soğumaya bırakılır. Bu arada bir tavada çentilmiş soğan ve biber sıvıyağda kavrulur, üzerine kabukları soyulup çok küçük doğranmış domates ve düdüklü tenceredeki pişmiş yürek suyu ile birlikte ilave edilir. Bütün malzeme bir süre beraberce kavrulur yemeğimiz servise hazır hale gelir.

