YÜREK SOTE

4 Koyun Yüreği (temizlenip, küçük kuşbaşı parçalara doğranmış)
150 gr (10 çorba kaşığı) Tereyağı
2 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)
5-6 Yeşil Sivribiber (çekirdekleri temizlenip, ince doğranmış)
2 Orta Boy Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığı Karabiber

Tereyağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak 2-3 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Yürek ve yeşil sivri biberleri ekleyip, sık sık karıştırmaya devam ederek 4-5 dakika pişirdikten sonra, tuzu ve biberi katınız. Arasıra karıştırarak 3-4 dakika daha, domatesler suyunu çekene kadar pişirip, tavayı ateşten alınız.
Sote yüreği ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

ML® Yürek Tavası için tıklayınML® Yürek Güveci için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5104 • adı:Yürek Sote • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:18.04.2024 - 15:29